

# Pasztet domowy



Autor: **Miodipieprz**  
Przepisów: 7 Ocena: 487



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



## Składniki:

- 400 g łopatki wieprzowej
- 400 g boczku
- 500 g wątróbki drobiowej
- 4-5 łyżek smalcu (wieprzowego lub gęsiego)
- 2 jajka
- □ szklanki bułki tartej
- 1,5 czerstwej bułki
- Sól, pieprz, gałka muszkatołowa,

## Sposób przygotowania:

- 1 Bułki moczymy w wodzie.

Boczek i łopatkę kroimy w grubą kostkę i przesmażamy partiami na podgrzanym na patelni smalcu.



- 2 Obsmażone mięso układamy w formie i wstawiamy na 40 minut do piekarnika nagrzanego do 175 stopni.



- 3 Cebulę kroimy w cząstki i przesmażamy na smalcu. Następnie to samo robimy z wątróbką drobiową.
- 4 Wszystkie składniki lekko studzimy i jeszcze ciepłe mielimy 2 lub 3 razy maszynką do mięsa razem z odcisniętą z wody bułką.
- 5 Do zmielonych składników dodajemy jajka, sól, pieprz, gałkę muszkatołową, czosnek i mieszamy aż do uzyskania jednolitej masy.
- 6 Formę do ciast smarujemy smalcem, posypujemy bułką tartą i układamy na niej masę na wysokość max 2/3 wysokości formy. Formę kilkakrotnie uderzamy w blat, aby pasztet dobrze się ułożył.



- 7 Całość wstawiamy do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i pieczemy przez 50-60 minut. Gotowy pasztet studzimy (dobrze jest zostawić go na kilka godzin w lodówce) i podajemy.

Twoje notatki do przepisu: