

Pasztet drobiowy z pieczarkami



Autor: **KORAL**
Przepisów: **499** Ocena: **8053**

> 6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- ugotowane udka drobiowe 1 kg
- pieczarki 1/2 kg
- 1 średnia czerwona papryka
- 1 duża cebula
- 3 ząbki czosnku
- 1 jajko
- 1 czerstwa kajzerka
- masło 2 łyżki
- posiekana natka pietruszki 3-4 łyżki
- gałka muszkatołowa
- sól i pieprz
- mleko do maczania bułki

Sposób przygotowania:

- 1 Blaszka 32 X 9 cm.
Kajzerkę zalej mlekiem, odstaw na 10 minut, potem odciśnij.
Mięso oddziel od kości i zdejmij skórę.
Pieczarki umyj 5 sztuk zostaw w całości i gotuj w osolonej wodzie 5 minut. Potem minutę przesmaż na łyżce masła.
Pozostałe pieczarki pokrój w plastry.
Paprykę pokrój w drobną kostkę.
Cebulę drobno posiekaj.
Na łyżce masła zeszklij cebulę, dodaj plasterki pieczarek i duś około 10 minut. Lekko przestudź.
Mięso z cebulą, pieczarkami i bułką zmiel dwukrotnie w maszynie lub dobrze rozdrobnij robotem.
Do masy dodaj jajko, przeciśnięty przez praskę czosnek oraz paprykę.
Dopraw gałką muszkatołową, solą, pieprzem i wymieszaj.
Błazkę wysmaruj tłuszczem i wysyp bułką tartą.
Połowę masy wyłóż do formy.
Ułóż połówki lub ćwiartki gotowanych pieczarek.



- 2 Wyłóż pozostałą mięsną masę.
Piecz w 180 C przez około 60-70 minut.

Twoje notatki do przepisu: