

# Pasztet wieprzowo - drobiowy.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1658** Ocena: **25478**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- mięso wieprzowe - 1 kg.
- serce wieprzowe - 30 dag
- podgardle - 50 dag.
- ścinki ze schabu - 30 dag.
- skórki wieprzowe - 50 dag.
- wątróbki z kaczki - 50 dag.
- bułka tarta 4 łyżki
- białka z 6 jajek
- cebula 1 szt.
- 3 łyżki duże suszonej włośzczyzny
- 1 łyżeczka pieprzu ziołowego
- 1 łyżeczka suszonej bazylii
- 1 łyżeczka pieprzu czarnego mielonego
- dobra garść majeranku przetartego
- domowa pasta rosółowa 2 łyżki
- liść laurowy 6-7 szt.
- ziele angielskie 10-12 ziaren
- pieprz kolorowy tłuczony do posypania

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięsa, skórki, cebulę, suszoną włośzczyznę, domową pastę rosółową, ziele angielskie i liście laurowe zalewamy wodą (2 litry), dodajemy 1 łyżkę soli i gotujemy do miękkości mięs.



2 Wątróbki kaczki parzymy 15 - 20 minut w gorącym wywarze.



3 Po ugotowaniu się mięs, wyjmujemy je do miski i studzimy.



4 Ostudzone mięsa wraz z wątróbkami mielimy przez sitko 2,5 mm.



- 5 Do zmielonych składników dodajemy ubitą pianę z białek, bułkę tartą i pozostałe przyprawy, wszystkie składniki dobrze mieszamy.



- 6 Gotowy farsz na pasztet.



- 7 Do wyłożonej papierem do pieczenia formy układamy równomiernie pasztet, równamy wierzch. Bierzymy napełnioną formę i z 3-4 razy dobrze stuknąć na czymś twardym, po to żeby mięso w

formie dobrze się ułożyło. Na wierzch pasztetu układamy cienkie paski słoniny. posypujemy gniecionym kolorowym pieprzem i pieczemy 60 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza.



8 Upieczony paszтет studzimy, wyjmujemy z formy i wstawiamy do lodówki na kilka godzin.



9 Paszтет w przekroju.



10 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: