

Pasztet z pistacjami



Autor: **MEG110278**
Przepisów: **173** Ocena: **4947**

 > 6 os.  15 min  średnie  przystępne



Składniki:

- składniki z przepisu :
- pasztet z suszonymi podgrzybkami
- 1 łyżeczka gałki muskatołowej
- pistacje

Sposób przygotowania:

- 1 Pistacje obrać ze skorupki i namoczyć w gorącej wodzie. Po przestudzeniu obrać ze skórek i pokroić. Do drugiej części zmielonego mięsa dodać 5 jaj, sól, pieprz i 1 łyżeczkę gałki, miksować kilka minut do uzyskania jednolitej masy. Wsypać pokrojone pistacje i wymieszać. Przełożyć pasztet do aluminiowych foremek i wstawić do nagrzanego (180) piekarnika. Piec 90 minut.
- 2 Dokładny opis jak przygotować masę na pasztet zamieściłam w poprzednim przepisie : Pasztet z suszonymi podgrzybkami. Zapraszam.
- 3 SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: