

# Pasztet z wątróbek



Autor: **GREGORSPEED**  
Przepisów: **2304** Ocena: **50919**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 500 g karkówki wieprzowej
- 250 g surowego boczku
- 200 g słoniny
- 150 g wątróbek drobiowych
- jajko
- kieliszek koniaku
- kieliszek porto
- 2 liście laurowe
- kilka gałązek tymianku (zależy od naszych preferencji)
- 2 łyżeczki soli
- łyżeczka pieprzu

## Sposób przygotowania:

- 1 Karkówkę i boczek pokroiłem w drobną kostkę. Wymieszałem z jajkiem, polałem alkoholem i doprawiłem solą i pieprzem. Wstawiłem na 5 H do lodówki. Po tym czasie odcisnąłem mięso i posiekałem. Wątróbki pokroiłem w kostkę i połączyłem z mięsem. Słoninę pokroiłem w plastry i wyłożyłem nimi spód i boki formy do pieczenia. Na to wyłożyłem mięso i przykryłem plastrami słoniny. Posypałem pokruszonymi liśćmi laurowymi i tymiankiem. Pieknę 2 H w piekarniku rozgrzanym do 190 stopni C.

## Twoje notatki do przepisu: