

Tradycyjny pasztet



Autor: **ciacho50**

Przepisów: **551** Ocena: **7827**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Marcepanowy.Kącik | Smaker

Składniki:

- 500 g. mięsa wieprzowego najlepsza jest łopatką
- 500 g. mięsa drobiowego
- 4 jaja
- 400 g. wątróbki drobiowej
- 3 cebule
- 1 marchew
- 2 szklanki mleka
- 3 bułki pszenne typu kajzerki
- sól, pieprz czarny świeżo mielony
- 1 płaska łyżeczka gałki muskatołowej
- ziele angielskie, liść laurowy

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę pokroić na krążki, położyć na mięsie, dodać wodę, przyprawy, marchew i gotować, aż zmięknie.

Liść laurowy usunąć, mięso przestudzić i wszystko zmielić. Wątróbkę sparzyć i zostawić we wrzątku ok. trzy minuty. Zmilić ją razem z mięsem. Bułki namoczyć w mleku.

Jaja rozbić trzepaczką dodać do chłodnej papki z mięsa, oraz namoczone w mleku bułki.

Przygotować dwie foremki do pieczenia o długości 30 cm. wyłożyć je papierem.

Pasztety piec godzinę w 180*

Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: