

Błyskawiczny pasztet

Autor: **smaczego**
Przepisów: **791** Ocena: **22166**

 > 6 os.  60 min  średnie  dostępne



Składniki:

- pieczeni, 50 dkg
- włoścзыzny, 30 dkg
- pieczarek, 15 dkg
- słoniny, 15 dkg
- cebula, 1
- tartej bułki, 5 łyżek
- jajka, 3
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Włoścзыznę oczyścić, obrać, ugotować, zemeć.
- 2 Cebulę i pieczarki obrać, pokroić w kostkę. Słoninę też pokroić w kostkę.
- 3 Na gorącą patelnię wrzucić słoninę, po kilku minutach cebulę i pieczarki, zrumienić, a potem zemeć
- 4 Pieczeń zemeć, dodać włoścзыznę, słoninę, jajka, przyprawy, wymieszać. Masę włożyć do wysmarowanej formy, piec w piekarniku ok. 40 min.

Twoje notatki do przepisu: