

Drobiowy pasztet



Autor: **tasty-and-fit**
Przepisów: **197** Ocena: **3132**



5-6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- 1,2 kg udek z kurczaka
- 30 dag wątróbki z kurczaka
- 50 dag piersi z kurczaka
- 3 marchwie
- 2 pietruszki
- 3 litry bulionu warzywnego
- 1 czerstwa bułka
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Do bulionu warzywnego dodajemy obrane marchewki i pietruszki, wkładamy też udka i pierś z kurczaka. Gotujemy ok 45 minut, po tym czasie dokładamy jeszcze wątróbki drobiowe, gotujemy razem jeszcze ok 20 minut..



- 2 Po tym czasie mięso wyjmujemy z rosółu, po ostudzeniu obieramy udka od kości. Bułkę moczymy w rosolu, odciskamy. Przez maszynkę do mięsa trzykrotnie przepuszczamy mięso, bułkę i warzywa. Gotową masę doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Dolewamy szklankę bulionu w którym gotowaliśmy mięso i warzywa.
- 3 Przekładamy do foremek. Pieczemy w piekarniku w temp 170 st ok godziny. W piekarniku ustawiamy naczynko z wodą, dzięki temu pasztet nie będzie suchy. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: