

Pasztet

Autor: **LIDECZKA**Przepisów: **255** Ocena: **18436**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- tłusta wieprzowina (np. gulaszowe), 1,5 kg
- podgardle razem ze skórą, 0,5 kg
- małe płuco, 1
- wątróbka (cielęca, wieprzowa lub drobiowa), 0,2 kg
- marchew, seler, korzeń pietruszki, cebula
- sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy
- Pieprz ziołowy
- Jaja, 4
- bułka czerstwa, 2
- mleko
- cebula duża, 1
- tłuszcz i bułka tarta do formy

Sposób przygotowania:

- 1 Czerstwą bułkę namoczyć w mleku.
- 2 Mięso ugotować w warzywach z przyprawami. Na koniec w wywarze sparzyć wątróbkę. Wystudzić.
- 3 Wystudzone mięso przepuścić przez maszynkę trzykrotnie razem z bułką, cebulą, ugotowanymi warzywami.
- 4 Do masy mięsnej dodać jaja, sól, pieprz ziołowy, dokładnie wyrobić.
- 5 Foremki wysmarować tłuszczem, wysypać tartą bułką, wypełnić masą. Piec w piekarniku ok. godziny w temp. 180 stopni. Wspaniałe na każdą okazję. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: