

# Pasztet drobiowy z pieczarkami



Autor: **KORAL**  
Przepisów: **499** Ocena: **8054**

 > 6 os.  60 min  łatwe  dostępne

## Składniki:

- ugotowane udka drobiowe 1 kg
- pieczarki 1/2 kg
- 1 średnia czerwona papryka
- 1 duża cebula
- 3 ząbki czosnku
- 1 jajko
- 1 czerstwa kajzerka
- masło 2 łyżki
- posiekana natka pietruszki 3-4 łyżki
- gałka muszkatołowa
- sól i pieprz
- mleko do maczania bułki

## Sposób przygotowania:

- 1 Blaszka 32 X 9 cm.  
Kajzerkę zalej mlekiem, odstaw na 10 minut, potem odciśnij.  
Mięso oddziel od kości i zdejmij skórę.  
Pieczarki umyj 5 sztuk zostaw w całości i gotuj w osolonej wodzie 5 minut. Potem minutę przesmaż na łyżce masła.  
Pozostałe pieczarki pokrój w plastry.  
Paprykę pokrój w drobną kostkę.  
Cebulę drobno posiekaj.  
Na łyżce masła zeszklij cebulę, dodaj plasterki pieczarek i duś około 10 minut. Lekko przestudź.  
Mięso z cebulą, pieczarkami i bułką zmiel dwukrotnie w maszynie lub dobrze rozdrobnij robotem.  
Do masy dodaj jajko, przeciśnięty przez praskę czosnek oraz paprykę.  
Dopraw gałką muszkatołową, solą, pieprzem i wymieszaj.  
Błazkę wysmaruj tłuszczem i wysyp bułką tartą.  
Połowę masy wyłóż do formy.  
Ułóż połówki lub ćwiartki gotowanych pieczarek.
- 2 Wyłóż pozostałą mięsną masę.  
Piecz w 180 C przez około 60-70 minut.

## Twoje notatki do przepisu: