

Pasztet Pani Ani

Autor: **fionka**

Przepisów: 4 Ocena: 20



3-4 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- wątróbka drobiowa, 1/4 kg
- pieczarki, 1/4 kg
- cebula, 2 sztuki
- bułka zwykła, 1,5 sztuki
- gorąca woda, 1 szklanka
- jajko, 2 sztuki
- pieprz, sól, gałka muszkatołowa, do smaku
- tłuszcz, bułka tarta, do wysmarowania formy

Sposób przygotowania:

- 1 Wątróbkę drobiową i pieczarki pokroić do osobnych naczyń i każde uprzążyć z 1 pokrojoną w kostkę cebulą.
- 2 Na uprzążoną wątróbkę położyć 1,5 bułki i zalać szklanką gorącej wody. Na to położyć uprążone pieczarki. Zostawić wszystko aż do wystygnięcia.
- 3 Wszystko zmielić, dodać 2 całe, surowe jajka, doprawić przyprawami (sól, pieprz, gałka muszkatołowa).
- 4 Formę wysmarować tłuszczem i posypać bułką tartą. Masę pasztetową wyłożyć do formy, piec w piekarniku aż do uzyskania chrupiącej złocistej skórki.
- 5 Składniki można podwoić. SMACZNEGO :)

Twoje notatki do przepisu: