

# Pasztet z boczuniem



Autor: **golona102**  
Przepisów: **47** Ocena: **486**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- watrobka drobiowa, około 0,5 kg
- Boczek lub bekon wędzony, 0, 25 kg
- masło, kostka
- jajko, 2-3
- cebula, 1-2
- czosnek, kilka ząbków
- Natka pietruszki, ile kto lubi
- GALKA MUSZKATOŁOWA, do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Boczek pokroić i usmażyć, poddusić cebulkę, wątróbkę oczyścić, wszystkie składniki ładnie rozdrobnić w procesorze, doprawić, piec około 45 minut w 150- 170 stopniach. Podawać z chlebem, jako zakaske z tostem i dżemem cebulowym, zurawina, lub co kto lubi

## Twoje notatki do przepisu: