

Pasztet z dziczyzny po słowacku



Autor: **Jagoda50**

Przepisów: **210** Ocena: **13568**



5-6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- cebula, 2
- smalec, 2-3 łyżki
- łopatka wieprzowa, 35 dkg
- dziczyzna, 70 dkg
- bułka, 1
- jajka, 2
- Boczek wędzony, 15 dkg
- biały pieprz, 1 łyżeczka
- ziele angielskie zmielone, 1 łyżeczka
- Gałka muskatołowa, łyżeczka
- goździki zmielone, pół łyżeczki
- tymianek, majeranek, po łyżeczce
- słodka mielona papryka, pół łyżeczki
- imbir, rozmaryn, po pół łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 rozgrzać smalec, zrumienić pokrojoną cebulę, dodać pokrojone mięso i chwilę smażyć, posolić, dodać przyprawy, przykryć i dusić na małym ogniu około 35 minut
- 2 gotowe mięso zemieć dwa razy dodać namoczoną bułkę, jajka i dokładnie wyrobić
- 3 blaszkę wysmarować masłem, wysypać bułką tartą, włożyć mięso do blaszki, wyrównać a na wierzch ułożyć plasterki boczku
- 4 piec około godziny w temp. 180

Twoje notatki do przepisu: