

Pasztet z indyka



Autor: **jagoda114**
Przepisów: **67** Ocena: **1264**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

Składniki:

- udziec z indyka, 2 szt, ok 2,5 kg
- wątróbka drobiowa, 30 dag
- bułka czerstwa, 5 szt
- jajka, 8 szt
- liście laurowe, ziele angielskie, kilka
- czosnek, 2 ząbki
- sól, pieprz, gałka muskatołowa, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso ugotować w niewielkiej ilości wody, dodać ziele, liście, czosnek, pod koniec gotowania dodać wątróbkę, sól i pieprz. Mięso wyjąć, wywar przecedzić i w chłodnym namoczyć pokrojoną bułkę, którą razem z mięsem zmielić w maszynce, dodać jajka, sól, pieprz, gałkę, dokładnie wymieszać.
- 2 Gotowy pasztet przełożyć do foremek, piec ok 1 godz w 180", aż skórka się zrumieni. Po przestudzeniu można kroić w plastry, ale można też rozsmarować.
- 3 Moja uwaga-z tej ilości wyszły mi 3 foremki , każdy pasztet po upieczeniu ważył ok 1 kg. Naprawdę polecam:)

Twoje notatki do przepisu: