

Pasztet z indyka i szynki



Autor: **smakosz18**
Przepisów: 9 Ocena: 21

1-2 os. 15 min średnie przystępne



Składniki:

- ugotowany lub pieczony indyk, 35dag
- wędzona szynka, 10dag
- 2 łyżki białego wytrawnego wina lub bulionu
- 4 łyżki masła
- pieprz,sól
- do przybrania:paski papryki,liście sałaty,gałązki pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 3 łyżki masła rozgrzać na patelni,włożyć obraną,posiekaną cebulę i smażyć,aż zacznie się szklić. Dodać mięso z indyka i szynkę,wlać wino lub bulion,posypać pieprzem,smażyć 2-3min,wystudzić.
- 2 Zemleć,doprawić do smaku.
- 3 Filiżanki lub miseczki wysmarować masłem,nałożyć masę,ubić ją i połączyć z wierzchu pozostałym stopionym masłem. Schłodzić w lodówce.
- 4 Podawać na listkach sałaty,przybrać paskami papryki i gałązkami papryki.

Twoje notatki do przepisu: