

Pasztet z królika

Autor: **asia67**Przepisów: **416** Ocena: **5925**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- królik ok 3 kg surowego mięsa z kośćcami
- boczec surowy ok 70 dag
- słonina
- marchew 1 szt
- seler kawałek
- por kawałek
- cebula 1 szt
- bułki 3 szt
- bułka tarta
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa
- jajka 2 szt

Sposób przygotowania:

1. boczec pokroić na kawałki, podsmażyć na rumiano, dodać mięso królika, chwile podsmażyć, podlać gorącą wodą, zagotować dodać sol i pieprz oraz obrane warzywa, dusić na małym ogniu do miękkości,
2. miękkie mięso wyjąć, wyjąć, obrać z kości, w pozostałym wywarze namoczyć bułki,
3. mięso, boczec, warzywa oraz odcisnięte bułki zmielić 3x, dodać jajka, doprawić gałką oraz pieprzem i solą do smaku,
4. na dno foremek wyłożyć plastry słoniny, następnie wyłożyć pasztet, wierzch wyrównać, posypać bułką tartą,
5. piec ok 60-70 min w 180 st,

smacznego

Twoje notatki do przepisu: