

Pasztet z suszoną śliwką i brzoskwinią



Autor: **eluchap**

Przepisów: **32** Ocena: **143**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 800 g mięsa wieprzowego
- 500 g mięsa mielonego indyczego
- kilka suszonych brzoskwiń
- kilka suszonych śliwek
- 2 cebule
- 1 kostka bulionowa
- 2 łyżki kaszki kukurydzianej
- 3 jajka
- 1 szklanka wywaru drobiowego (w którym gotowało się mięso)
- 1 opakowanie przyprawy do pasztetów
- 1 liść laurowy
- po 2 ziarna ziela angielskiego i jałowca
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso wieprzowe pokrój w kostkę. Zalej gorącą wodą, dodaj kostkę bulionową, liść laurowy, ziarna ziela angielskiego i jałowca. Gotuj na małym ogniu pod przykryciem aż do miękkości. Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na oleju. Ugotowane mięso, przepuść 2 krotnie przez maszynkę do mielenia. Do mięsa wieprzowego i drobiowego dodaj jajka, kaszkę kukurydzianą, przyprawę do pasztetów, pokrojoną w większe kawałki śliwkę i brzoskwinie oraz wywar. Dokładnie wymieszaj. Dodaj zeszkloną cebulę, połącz. Wąską podłużną formę, wyłóż papierem do pieczenia. Napełnij masą. Wierz posmaruj olejem. Wstaw na około 1,5 godziny do piekarnika nagrzanego do temp. 190 stopni. Po 45 minutach pieczenia pasztet przykryj folią aluminiową.



Twoje notatki do przepisu: