

Pasztet z wątróbek indyckich



Autor: **ciacho50**
Przepisów: **540** Ocena: **7402**

 > 6 os.  > 60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- 500 g. wątróbki z indyka
- 500 g. mięsa, najlepsza jest karkówka
- 1 marchew
- 3 cebule
- 2 liście laurowe
- 6 ziaren ziela angielskiego
- 1 bułka kajzerka
- 2 jajka
- 1 łyżka masła
- 3 ząbki czosnku
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej
- 10 ziaren pieprzu sól

Sposób przygotowania:

1

Cebule obrać, pokroić w krążki dać na patelnię. Do cebuli dodać masło, przyprawy tj; ziele, liść laurowy, sól według uznania, zmielony pieprz i wypłukaną wątróbkę.

Patelnię przykryć i wszystko razem dusić do 15 minut. Mieszając w trakcie.

Mięso zagotować z marchewką i solą w niewielkiej ilości wody.

Wątróbkę i ugotowane mięso wystudzić, zmielić. Dodać namoczoną bułkę, jajka, gałkę muszkatołową i przeciśnięte ząbki czosnku.

Liść laurowy należy wcześniej usunąć z wątróbki.

Masę na pasztet umieścić w dwóch formach keksówkach.

Piec w 180* 40-50 minut.

Twoje notatki do przepisu: