

Pasztet z wątróbki, cukinii i pieczarek.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **861** Ocena: **18261**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- cukinia zielona 1 szt
- Kapusta pekińska 4 liście
- pieczarki 1/2 kg
- wątróbka drobiowa 60dkg
- Cebula
- jajka 5 szt
- bułka tarta 4 kopiate łyżki
- imbir, pieprz po 1/2 łyżeczki
- Gałka muskatołowa 1 łyżeczka kopiate
- sól o smaku
- Papryka czerwona 1/2
- Ziele angielskie 6 ziarenek

Sposób przygotowania:

- 1 Pokrojoną cebulę w piórka zeszklić na tłuszczu, dodać pokrojone pieczarki wątróbkę i usmażyć.

Na osobnej patelni podsmażyć pokrojoną kapustę i cukinię do odparowania wody.

Wszystko zmielić, dodać żółtka, bułkę tartą, imbir, pieprz, gałkę oraz sól do smaku.
Białka ubić i dodać do masy.

Paprykę drobno pokroić również dodać i wyrobić dokładnie masę.

Foremkę prostokątną posmarować tłuszczem i posypać tartą bułką.
Piec w 200st góra-dół do zapieczenia wierzchu pasztetu.

Letni wyłożyć na tackę.

- 2 Smacznego życzeń!

Twoje notatki do przepisu: