

Pasztet

Składniki

- 2 kg łopatki
- 0,5 kg wątróbki (drobiowej)
- warzywa i przyprawy do gotowania mięsa
- 4 jajka
- bułka tarta lub suche bułki

Przygotowanie

- Łopatkę ugotować z warzywami (wywaru nie wywalać)
- Wątróbkę podgotować
- zmielić wszystko po ugotowaniu (najlepiej 2 razy)
- wymieszać z:
 - 4 jajkami (można bawić się w oddzielnie żółtka i oddzielnie pianę)
 - 2 kubkami rozmoczonej bułki (w wodzie z wątróbki a jak zabranie to w wywarze z łopatki)
- dodać wywaru aby było dość lepkie (jak gips)
- dobrze dosolić (po upieczeniu jest mniej słony)

piec w foremkach ok 40 minut 180 stopni (elektryczny góra dół, foremki na samym dole)

From:

<https://niziak.spox.org/wiki/> - **niziak.spox.org**

Permanent link:

<https://niziak.spox.org/wiki/przepisy:miesa:pasztet>

Last update: **2020/02/05 16:28**

