

# Pasztet domowy

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85



**Nie wyobrażam sobie świąt bez pasztetu**

Ilość porcji: więcej niż 6  
Stopień trudności: łatwe

## Potrzebne składniki:

- wieprzowina - 50 dkg
- wołowina - 50 dkg
- podgardle - 25 dkg
- wątróbka wieprzowa - 40 dkg
- cebule - 2 duże
- czerstwa bułka -
- jajka - 4-5
- listki laurowe - 2
- kilka ziaren ziela angielskiego -
- gałka muskatołowa -
- sól, pieprz -

## Etapy przyrządzania:

- 1.** Wieprzowinę, wołowinę, podgardle, cebule, listki laurowe oraz ziele i gałkę muskatołową zalać 3 szklankami wrzątku, przykryć i gotować do miękkości na wolnym ogniu. Wątróbkę pokroić na kawałki i włożyć do garnka z mięsem na 10-15 minut przed końcem gotowania. Wyjąć mięso i odstawić do wystudzenia. Bułkę namoczyć. Wystudzone mięso i bułkę przepuścić 3 razy przez maszynkę. Do zmielonej masy dodać jajka, doprawić do smaku i wymieszać. Włożyć do 3/4 wysokości foremek nasmarowanych margaryną i obsypanych bułką tartą. Piec aż pasztet się zarumieni.

## Jak podawać?

Z ćwikłą mniami