

PASZTET

Przepis dodany przez użytkownika edytaka74

Idealny zarówno do świeżego chlebka i świetny jako przystawka do kwintnej kolacji we dwoje

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 25 PLN

Kaloryczność: 250 kCal

Potrzebne składniki:

- wątróbka z kurczaka - 75 dag
- # boczek bez kości wieprzowina - 75 dag
- cebula - 1 szt.
- jaja - 5 szt.
- bulki pszenne małe - 3 szt.
- vegeta - 3 g

Przydatne akcesoria:

łyżki nóż

Etapy przyrządzania:

1.

1. Ugotować do miękkości wołowinę i boczec, cebulę zarumienić na tłuszczu a wątróbkę sparzyć wrzątkiem.

2. Bułeczki zmoczyć i odsączyć, wszystkie składniki razem zmielić maszynką do mięsa, dodać jaja i przyprawy potem wszystko wymieszać

3. Piec około godziny w temp 180 stopni

Jak podawać?

na talerzyku

Uwagi:

Smakuje tak wspaniale że ciężko jest nie oblizac palców po zjedzeniu .