

Pasztet z serem

Przepis dodany przez użytkownika meg47



Pasztet taki trochę inny.

Czas przygotowania: 2 godziny

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mięso z piersi kurczaka lub indyka - 50 dag
- czerstwa bułka - 1 szt.
- jajko - 1 szt.
- sól -
- pieprz -
- starta gałka muskatołowa -
- cebula - 3 szt.
- marchewka - 3 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- zielony groszek (może być mrożony) - 1/2 szkl.
- olej - 3 łyżka(i)
- żółty ser - 3 duże plastry

Etapy przyrządzenia:

- 1.** 1. Mięso pokroić, wrzucić na rozgrzany olej, wlać 2 szklanki wody, przykryć i dusić na słabym ogniu, dodać pokrojone cebule.
2. Ugotować marchewki i pietruszkę, ostudzić, groszek wrzucić na moment do wrzątku, odcedzić.
3. Do uduszonego mięsa włożyć pietruszkę i 2 ugotowane marchewki (jedną zostawić do dekoracji).
4. W sosie namoczyć bułkę, zmielić składniki, przyprawić, wymieszać, połączyć z jajkiem i groszkiem.
5. Formę do budyniu wysmarować olejem, wypełnić masą, gotować około 30 minut, na gorącej babce ułożyć plaster sera, udekorować marchewką i groszkiem.