

PASZTET JARZYNOWO-DROBIOWY

Przepis dodany przez użytkownika amif

Świetny na letnią przystawkę

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 60 dag mrożonego kalafiora -
- 40 dag mrożonych brokułów -
- 2 marchewki -
- pierś kuczaka około 50 dag -
- 2 szklanki bulionu z kostki -
- pietruszka, 2 ziemniaki -
- 2 jajka -
- gałka muskatołowa, sól -

Etapy przyrządzenia:

1.

1. Kalafior i brokuły wrzucić do osolonego wrzątku, gotować 5 minut, osączyć. Marchewki, pietruszkę i ziemniaki obrać, ugotować w osolonej wodzie. Pierś z kurczaka ugotować w bulionie, ostudzić, zemleć.

2. Kalafior, brokuły i marchewki pokroić w kawałki. Resztę warzyw zemleć. Wszystkie warzywa oraz mięso wymieszać z jajkami. Przyprawić do smaku gałką muskatołową i solą. Masę włożyć do natłuszczonej formy, piec około 1 godziny w temp. 190°C.

