

Przekładany pasztet

Przepis dodany przez użytkownika meg47



Smacznego :)

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mięso drobiowe - 40 dag
- wątróbka drobiowa - 20 dag
- kajzerka - 1 szt.
- jajko - 1 szt.
- marchewka - 1 szt.
- sól -
- pieprz ziółowy -
- gałka muszkatołowa -
- pestki dyni - 2 łyżka(i)
- świeże liście szpinaku - 20 dag
- olej -
- twaróg - 30 dag
- cebula - 2 duże szt.
- czosnek - 1 kostka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Mięso obgotować, zemleć ze sparzoną wątróbką. 2. Wymieszać z namoczoną i odcisniętą bułką, jajkiem, startą marchewką, pieprzem, solą, gałką muszkatołową. 3. Szpinak umyć, obgotować, obsączyć, obsmażyć na oleju, doprawić. 4. Cebulę posiekać, obsmażyć na oleju, poddusić, wymieszać z twarogiem i roztartym czosnkiem, doprawić. 5. Formę wyłożyć pergaminem, położyć warstwę pasztetu, szpinaku i twarogu, posypać pestkami dyni, piec 1 godzinę w temperaturze 180 stopni C.