





Paszтет bez pieczenia

 ewaeu.

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

wątróbki z indyka - 400g

filet z kurczaka - 400g

boczek wędzony gotowany - 400g

szkl smalcu - 1/3szkl

czosnku przeciśnięte przez praskę
- 3

sól, pieprz do smaku - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sposób przygotowania

1.

Filet z kurczaka ugotować z dodatkiem kostki rosółowej. Na patelni podsmażyć boczek pokrojony w kostkę. Dodać wątróbkę (dokładnie oczyszczoną), razem poddusić. Dodać ugotowane mięso z kurczaka. Poddusić. Przyprawić solą , pieprzem i dodać czosnek. Całość przestudzić i lekko ciepłe przepuścić przez maszynkę (drobne sito) 3 razy. Wszystko dokładnie wyrobić. Dodać bulionu jeśli jest taka potrzeba , gdy masa jest zbyt sucha. Mięso przełożyć do foremek i wierzch zalać roztopionym domowym smalcem. Wstawić do lodówki aby paszтет stężał. Smacznego.