




Pasztet z wątróbki

 smakujmy

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 5 porcji

Składniki:

wątróbka drobiowa - 25 dag

mąka - 3 łyżka

jajka - 4 szt.

gęsta śmietana - 2/3 szklanka

gałka muskatołowa - 1 szczypta

posiekana natka pietruszki - 2 łyżeczka

czosnek - 1 ząbek

sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wątróbki umyć, osuszyć, zmiksować. Dodać przesianą mąkę, wyrobić łyżką, dodając po jednym jajku i dolewając po trochu śmietanę. Przyprawić solą, pieprzem i gałką, dodać natkę i przeciśnięty czosnek. Wymieszać dokładnie. Małe foremki wysmarować tłuszczem, nałożyć masę. Piec w kąpeli wodnej ok. 30 min w 180 st. C.