Delikatny pasztet drobiowy

Iwona Kuczer

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- gotowane ćwiartki z kurczaka - 2 szt.
- surowe wątróbki drobiowe - 5 szt.
- śmietana 30% - 150 g
- gałka muszkatołowa - 1 do smaku
- sól, pieprz - 1 do smaku
- olej do wysmarowania foremki - 1 trochę
- do wysypania foremki tarta bułka/mąka kukurydziana - 1 trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotowane mięso (może być z rosołu) oddzielamy od kości i skóry. Mielimy w maszynce do mięsa. Wątróbki (surowe) mielimy w maszynce. W misce łączymy mięso, wątróbki, śmietanę i przyprawy, dokładnie mieszamy. Masa będzie dość rzadka, ale taka ma być.

Foremkę keksową smarujemy olejem, posypujemy tartą bułką lub mąką kukurydzianą, wykładamy masę. Wyrównujemy. Pieczemy około 1 godziny w temp 200 st. C.