Pasztet drobiowy do smarowania zero waste

Nikita

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min

1 porcja

Składniki:

Mięso drobiowe z rosołu (u mnie kogut i indyk) - 300 g

Masło - 30 g

Bulion drobiowy - 3-5 łyżka

Kozieradka mielona - 1/2 łyżeczka

Sól i pieprz do smaku -

Śliwki suszone bio planet - 5-6 szt.

Dodatkowe info:

Zawsze jak zostanie mi mięso z rosołu to piekę pasztet, robię potrawkę lub na szybko pastę (pasztet) do smarowania. Pasta jest najszybszym rozwiązaniem, jest gładka, idealnie się rozsmarowuje na pieczywie i w zasadzie można ją przyprawić na wiele sposobów.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso z rosołu obrać od kości i włożyć do malaksera lub blendera.
U mnie tym razem rosół był na wiejskim kogucie i indyku.

KROK 2: Masło rozpuścić i dodać do mięsa.

KROK 3: Śliwki suszone zalać na kilka minut gorącą wodą. Odcedzić i pokroić, dodać do mięsa.

KROK 4: Do mięsa dodać przyprawy i bulion. Utrzeć na gładko.

KROK 5: Podawać z domowym razowym chlebem i kiszonym ogórkiem.