Pasztet drobiowy

Tylko z Natury

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

75 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- mięso drobiowe - piersi, udka itd. - 600 g
- wątróbka z drobiu - 100 g
- jaja - 2 szt.
- bułka sucha - 1 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- sól, pieprz mielony, majeranek - szczypta
- cebula - 1 szt.
- mleko do namoczenia bułki oraz wątróbki - 300 ml
- olej do smażenia -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso ugotować, ostudzić, zmielić. Wątróbkę namoczyć w mleku - można całą noc, ale minimum 1 godz.. Cebulę i czosnek posiekać i zeszklić, wątróbkę przesmażyć - wszystko ostudzić. Dodać namoczoną w mleku i odciśniętą bułkę - wszystko zmielić.Dodać żółtka, majeranek, przyprawić solą i pieprzem. Białka ubić na sztywną pianę i dodać do całości - lekko wymieszać i włożyć do formy keksowej.
Piec z termoobiegiem 45 minut w temp. 175 stopni C.
Podawać z żurawiną.