Pasztet wieprzowo-drobiowy

Herbis

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

130 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- łopatka wieprzowa - 600 g
- ćwiartki z kurczaka - 2 szt.
- marchewka - 3 szt.
- cebula - 3 szt.
- kasza manna - 100 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć i włożyć do garnka wraz z obraną marchewką, dodać przyprawy: ziele angielskie i liść laurowy. Gotować przez około 2 godziny. W tym czasie obrać i pokroić w drobną kostkę cebulę, zeszklić. Mięso i marchewkę wyjąc i ostudzić. Mięso kurczaka oddzielić od kości. Marchewkę i mięsa zmielić dwukrotnie. Dodać sól, pieprz, ostrą paprykę oraz cebulę i kaszę mannę, dobrze wymieszać. Jeżeli jest za suchy to można dodać bulionu, w którym gotowało się mięso. Przełożyć do foremki wysmarowanej masłem i posypaną kaszą manną. Piec w temperaturze 180 stopni przez 40 minut.