Pasztet z papryką i pieczarkami

paulina2157

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- udka - 2 szt.
- wątróbka drobiowa - 40 dag
- bułka czerstwa - 1 szt.
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- papryka czerwona - 2 szt.
- pieczarki - 15 dag
- jajka - 4 szt.
- podgardle wędzone - 25 dag
- pietruszka korzeń - 1 szt.
- marchew - 2 szt.
- mięso wieprzowe - 75 dag
- ziele angielskie - 4 szt.
- cebula - 3 szt.
- majeranek - 2 + 1/2 łyżka
- liść laurowy - 2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso wieprzowe i udka opłukać i ugotować z dodatkiem marchwi, pietruszki, ziela i liścia oraz soli.
Ostudzić mięso i warzywa, przepuścić trzy razy przez maszynkę.

Pieczarki oczyścić i ugotować w lekko osolonej wodzie, wystudzić. Paprykę pokroić w kostkę.
Cebulę drobno posiekać i usmażyć z oczyszczoną i wypłukaną wątróbką.
Wątróbkę z cebulą również przepuścić przez maszynkę.

Bułkę namoczyć w wywarze, w którym gotowało się mięso, odcisnąć nadmiar bulionu i bułkę dodać do mięsa, dodać również wątróbkę, żółtka jajek i przyprawy do smaku, wymieszać.
Dodać paprykę i pieczarki wymieszać.

Z białek ubić pianę, dodać do mięsa i delikatnie wymieszać.
Przełożyć do formy, piec w nagrzanym piekarniku około 1 godziny.
Dobrze wystudzić.