





## Pasztet z wędzonej makreli

 ewaeu.

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 120 min

 łatwy

 8 porcji

### Składniki:

wędzona makrela ( bez skóry i ości ) - 400 g	tymianek - 1 pęk
jajka - 4 szt.	sól - do smaku
płatki jaglane - 100 g	pieprz młotkowany z kolendrą - trochę
cebula duża - 2 szt.	jajka - 2 szt.
olej rzepakowy - 3 łyżka	masło - 2 łyżka
natka pietruszki - 1 pęk	masło do wysmarowania formy -

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Sposób przygotowania

1.

Ryby obrać ze skóry i pozbawić ości. 4 jajka ugotować na twardo. Cebule obrać, pokroić w grube plastry i zeszklić na oleju. Kaszę jaglaną zalać gorącą wodą i pozostawić na ok 15 min.

2.

Przez maszynkę ( drobne oczka ) przepuścić rybę, płatki jaglane , jajka, cebulę, natkę pietruszki i tymianek. Dodać jeszcze jajka , masło, olej z patelni , pieprz , sól ( zależnie od potrzeby ). Wszystko dokładnie wyrobić na jednolita masę.

3.

Do wysmarowanej masłem foremki przełożyć pasztet i wstawić do nagrzanego piekarnika. Pieczenie 60 min - 180 stopni. Po wyjęciu wystudzić. Smacznego.