




Wysmienity pasztet domowy

 Renixx

Polecane na: [przetwory](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

mięso wieprzowe bez kości - 300-400 g
cielęcina bez kości - 300-400 g
wątroba wieprzowa - 200 g
słonina - 100 g
smalec - 1-2 łyżka
cebula - 1 szt.

ziele angielskie - 5-6 szt.
jajka - 2 szt.
bułka kajzerka - 1 szt.
liście laurowe - 2 szt.
pieprz, sól - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć i razem z wątróbką, słoniną i cebulą, pokroić w kostkę. Wszystko razem włożyć do rondla, dodać przyprawy, podlać odrobiną wody i dusić do miękkości. Do miękkiego mięsa dodać pokrojoną bułkę i ostudzić. Wszystko trzykrotnie zmielić w maszynce z drobnym sitkiem, dodać surowe jajka, sól, pieprz do smaku, dokładnie wyrobić. Wąską formę do pieczenia posmarować smalcem, wyłożyć masę, następnie włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 st. C około 50 min.