

Pasztet z królika

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

Wyśmienity pasztet

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Kaloryczność: 1775 kCal

Potrzebne składniki:

- królik - 650 g
- wątroba wołowa - 350 g
- włoszczyzna - 100 g
- cebula - 80 g
- jajka - 2
- czerstwa bułka - 50 g
- sól, pieprz, ziele angielskie, przyprawy korzenne -
- tarta bułka -
- masło do nasmarowania blachy -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Części królika i wątrobę ugotować z włoszczyzną, zielem angielskim i ziarenkami pieprzu. Gdy mięso jest miękkie, ostudzić, oczyścić z kości.
- 2.** W wywarze namoczyć bułkę, odcisnąć. Mięso, warzywa i bułkę, cebulę zemleć 2 razy w maszynce.
Do masy dodać jajka, posolić, popieprzyć do smaku, doprawić przyprawami korzennymi, gdy masa jest zbyt sucha dodać odrobinę wywaru.
- 3.** Gotową masę przełożyć do wąskiej blaszki (ewentualnie 2) posmarowanej masłem i posypanej tartą bułką, wygładzić.
Piec w gorącym piekarniku do zarumienienia.