

# PASZTET

Przepis dodany przez użytkownika edytaka74

## Idealny zarówno do świeżego chlebka i świetny jako przystawka do kwintnej kolacji we dwoje

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 25 PLN

Kaloryczność: 250 kCal

### Potrzebne składniki:

- wątróbka z kurczaka - 75 dag
- # boczek bez kości wieprzowina - 75 dag
- cebula - 1 szt.
- jaja - 5 szt.
- bulki pszenne małe - 3 szt.
- vegeta - 3 g

### Przydatne akcesoria:

łyżki nóż

### Etapy przyrządzania:

#### 1.

1. Ugotować do miękkości wołowinę i boczek, cebulę zarumienić na tłuszczu a wątróbkę sparzyć wrzątkiem.

2. Bułeczki zmoczyć i odsączyć, wszystkie składniki razem zmielić maszynką do mięsa, dodać jaja i przyprawy potem wszystko wymieszać

3. Piec około godziny w temp 180 stopni

### Jak podawać?

na talerzyku

### Uwagi:

Smakuje tak wspaniale że ciężko jest nie oblizac palców po zjedzeniu .