

Pasztet świąteczny

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

pasztet

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 80 dag mięsa (okrawki wołowe, wieprzowe, cielęce) -
- 20 dag wędzonego boczku -
- 15 dag śmietany kremówki -
- 1/3 szklanki białego wina -
- 30 dag słoniny -
- 1/2 szklanki kaszy mannej -
- 2 jajka, sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Słoninę pokroić w cienkie plastry wyłożyć nimi formę keksową. Mięso przepuścić przez maszynkę razem z boczkiem zmiksować ze śmietaną, jajkami i winem. Doprawić do smaku pieprzem, solą. Wymieszać z kaszą manną, przełożyć do formy. Na blachę wlać trochę wody, umieścić w niej formę. Piec 90 minu w temp. 150 stopni C.

