Pasztet domowy

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

Nie wyobrażam sobie świąt bez pasztetu

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:
- wieprzowina - 50 dkg
- wołowina - 50 dkg
- podgardle - 25 dkg
- wątróbka wieprzowa - 40 dkg
- cebule - 2 duże
- czerstwa bułka -
- jajka - 4-5
- listki laurowe - 2
- kilka ziaren ziela angielskiego -
- gałka muszkatołowa -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Wieprzowinę, wołowinę, podgardle, cebule, listki laurowe oraz ziele i gałkę muszkatołową zalać 3 szklankami wrzątku, przykryć i gotować do miękkości na wolnym ogniu. Wątróbkę pokroić na kawałki i włożyć do garnka z mięsem na 10-15 minut przed końcem gotowania. Wyjąć mięso i odstawić do wystudzenia. Bułkę namoczyć. Wystudzone mięso i bułkę przepuścić 3 razy przez maszynkę. Do zmielonej masy dodać jajka, doprawić do smaku i wymieszać. Włożyć do 3/4 wysokości foremek nasmarowanych margaryną i obsypanych bułką tartą. Piec aż pasztet sie zarumieni.

Jak podawać?
Z ćwikłą mniami