

PASZTET Z KRÓLIKA

Przepis dodany przez użytkownika cohenna



domowej roboty pasztet

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mięso z królika - 2 kg
- bulion - 1 l
- gałka muszkatałowa - 1 szczypta(y)
- sól i pieprz - 2 łyżeczka(i)
- bułka tarta - 2 szkl.
- jajko - 2 szt.
- majeranek - 2 łyżka(i)
- słonina - 15 dag

Etapy przyrządzania:

1.



mięso ugotuj, podziel na kawałki

2.



mięso przepuść 3 razy przez maszynkę

3.



cebulę obierz, pokrój i podsmaż na patelni

4.



cebulę przepuść przez maszynkę

5.



wszystkie składniki wyrób na gładką masę (prócz słoniny)

6.



pokrój słoninę w kostkę

7.



dodaj słoninę pokrojoną w kostkę

8.

nałóż w foremki i piecz :)