Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Pasztet luksusowy

Naprawde smaczny

☑ na Wielkanoc

Składniki:

- cielęcina , 1 kg
- wątróbka cielęca, 1500 g
- tłuszcz, 2500 kg
- sól spożywcza, 150 g
- pieprz, 10 g
- ziele angielskie, 10 g
- gałka muszkatołowa, 10 g
- maggi, 3 łyżecz.
- goździki, 1 łyżecz.
- liście laurowe, 2 szt.
- jajka, 3 szt.

Sposób przygotowania:

Cielęcinę i podgardle zalać wodą, osolić i gotować na małym ogniu, aż zupełnie zmiękną; odstawić i ostudzić. Wątrobę oczyścić z błon, pokrajać na plastry, zalać wrzącym wywarem z gotowanego mięsa i dusić 5 min. Mięso, wątrobę i cebulę przepuścić przez maszynkę do mięsa z gęstym sitkiem. Dodać rozdrobnione przyprawy i jaja; utrzeć na gładką masę. Formę posmarować tłuszczem, dno wyłożyć plastrami ugotowanej słoniny, napełnić masą pasztetową, przykryć i gotować 1 godz. na parze lub upiec w piekarniku.