



Tekst i zdjęcie: **krzychud1** - Młodszy Kucharz (400)

Pasztet do smarowania

Pasztecik do smarowania pieczywa

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Kolacja

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- słonina, 200 g
- wątróbka drobiowa, 200 g
- mięso gotowane, 125 g
- marchew, 160 g
- cebula, 4 szt.
- mielony pieprz, 1 szt.
- sól, 1 szt.
- majeranek, 1 szt.
- gałka muskatołowa mielona, 1 szt.

Sposób przygotowania:

1. Pokrojoną w kostkę słoninę przesmażyć na patelni, dodać cebulę, startą na tarce marchewkę i zmielone mięso z rosołu. Dusić 15min. 2. Dodać wątróbkę i dusić na małym ogniu ok 30 min. Można dolać wody lub bulionu jeśli potrawa jest zbyt sucha 3. Doprawić przyprawami, zmiksować na gładką masę. Wystudzić i wstawić do lodówki na kilka godzin.

