



 90 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- marchew - 4 sztuki
- pietruszka korzeń - 4 sztuki
- seler - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek - 1 sztuka
- kapusta pekińska - 1 sztuka
- cebula - 3 sztuki
- udko kurczaka - 2 sztuki
- pierś kurczaka pojedyncza - 1 sztuka
- wątróbka kurza - 30 dekagramów
- słonina w kawałku - 30 dekagramów
- kajzerka czerstwa - 2 sztuki
- jajko - 2 sztuki
- masło - 1 łyżka
- bułka tarta - 2 łyżki
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 łyżeczka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Składniki podałam na blachę "keksówkę" o długości 35 cm. Ugotować mocno warzywny i aromatyczny rosół : udka i pierś bardzo dobrze umyć, wrzucić do garnka, zalać wodą, zagotować. Łyżką cedzakową zebrać burzyny.
2. Warzywa obrać / poszatkować i dorzucić. cebulę opalić na ogniu i dodać. Doprawić do smaku. Ja gotowałam na bardzo małym ogniu 3,5 godziny. Rosółek bardzo lekko bulgotał, tak, że lekko się poruszał.
3. Wątróbkę dobrze umyć, słoninę pokroić w większą kostkę. Z gotowego rosółu wyciągnąć 2 marchewki, 2 pietruszki, seler oraz mięso, które należy obrać. Zmleć w maszynce razem ze słoniną i wątróbką, .
4. Kajzerki zalać 3-4 szklankami rosółu, odstawić do nasiąknięcia. Odsączyć i przepuścić przez maszynkę do mięsa wraz z pozostałymi cebulami. Wbić 2 jajka, doprawić do smaku. Bardzo dobrze wymieszać i odstawić na ok. pół godziny, aby masa przeszła przyprawami.
5. Blachę keksówkę wysmarować masłem i wysypać bułką tartą. Wylać równomiernie masę paszтетową. Piec 50-60 minut w temp 180 stopni.