



Pasztet alzacki

przepisy.pl

 90 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- wątróbka drobiowa - 500 gramów
- wieprzowina - 300 gramów
- cielęcina - 200 gramów
- jajka - 2 sztuki
- słonina - 100 gramów
- masło - 2 łyżki
- cebula - 2 sztuki
- czosnek - 1 ziarno
- czerwone wino - 100 mililitrów
- sól
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**
- Gałka muszkatolowa z Indonezji Knorr**
- Tymianek z Polski Knorr**

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

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczone wątróbki drobiowe obsmaż na łyżce masła a po wyjęciu zalej winem i odstaw.
2. Pozostałe mięso pokrój w kostkę i obsmaż na tym samym tłuszczu. Pod koniec smażenia posól, dodaj pokrojoną w kostkę słoninę, podlej wodą, dodaj poszatkwoną cebulę, czosnek i duś na wolnym ogniu.
3. Następnie całość zmiel w maszynce, dodaj jajka, sól, pieprz, gałkę muszkatolową i wymieszaj na jednolitą masę.
4. Masę przełóż warstwami na zmianę z wątróbkami w żaroodpornym naczyniu wysmarowanym masłem.
5. Zapiekaj w piekarniku w temperaturze ok. 180 stopni bez przykrycia. Po upieczeniu posyp tymiankiem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl