



## Pasztet cielęcy

przepisy.pl



### Składniki:

- cielęcina - 1 kilogram
- wątróbka cielęca - 0.25 kilogramów
- cebula - 1 sztuka
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 0.5 łyżeczek
- jajko - 2 sztuki
- czerstwa bagietka - 1 sztuka
- imbir - 0.5 łyżeczek
- chili - 1 szczypta
- ziele angielskie - 10 sztuk
- liść laurowy - 2 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

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

 90 minut  8 osób  Średnie

### Sposób przygotowania:

1. Do dużego garnka włożyć mięso, dodać ziele angielskie i liście laurowe oraz opaloną nad płomieniem cebulę. Zalać wodą i gotować do miękkości.
2. Mięso odcedzić z wywaru (w którym namoczyć bułkę), ostudzić, przekręcić przez maszynkę razem z bułką.
3. Do masy mięsnej dodać przyprawy i jajka, następnie wyrobić dobrze. Masę przełożyć do formy keksówki.
4. Piec ok 1,5 godziny w 180st.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)