



przepisy.pl

## Pasztet drobiowy ze śliwkami



### Składniki:

- wątróbka drobiowa - 900 gramów
- pierś z kurczaka - 600 gramów
- cebula - 1 sztuka
- marchew - 2 sztuki
- pietruszka - 1 sztuka
- jajka - 2 sztuki
- żółtko - 1 sztuka
- śliwki suszone - 200 gramów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- liść laurowy - 2 sztuki
- ziele angielskie - 2 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr - 2 sztuki**

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

 90 minut  3 osoby  Średnie

### Sposób przygotowania:

1. Wątróbkę dokładnie oczyścić z błon. Pierś z kurczaka umyć. Warzywa obrać. Pierś z kurczaka zalać wodą, posolić, dodać liść laurowy, ziele angielskie. Dodać oczyszczone warzywa gotować do miękkości. Cebulę podsmażyć na oleju, dodać oczyszczoną i osuszoną wątróbkę, usmażyć, przyprawić.

2. Mięso i warzywa wyjąć z wywaru, ostudzić. Następnie pierś, wątróbkę i warzywa zmiksować, dodać 4 łyżki wywaru, doprawić do smaku solą, pieprzem i mini kostką pietruszki. Dodać 2 jajka i ponownie zmiksować. Tak przygotowaną masę wyłożyć do foremki (26x10 cm), przełożyć śliwkami. Wierzch posmarować żółtkiem. Wstawić do nagrzanego piekarnika, piec w 200 stopniach przez ok 45-50 min. Wyjąć i odstawić do wystygnięcia. Przed podaniem udekorować.

---

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)