



Pasztet mieszany

przepisy.pl



 90 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- karkówka - 40 dekagramów
- pierś z indyka - 40 dekagramów
- wątroba wołowa - 50 dekagramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- suszone grzyby - 50 gramów
- cebula - 2 sztuki
- jajko - 3 sztuki
- sucha bułka - 3 sztuki
- bułka tarta - 1 łyżka
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Karkówkę i pierś pokrój, ugotuj.
2. Dodaj pokrojoną wątrobę, grzyby, pokrojoną cebulę i gotuj, aż wszystko będzie miękkie.
3. Bułki namocz i wraz z ugotowanym mięsem, grzybami i cebulą przemiel.
4. Dodaj jajka, przyprawę Knorr, dokładnie wymieszaj.
5. Włóż do formy wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą. Piecz około 50 minut w temperaturze 180 stopni.

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