



przepisy.pl

Pasztet w kruchym cieście

 0 minut  10 osób  Trudne

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- olej - 3 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- sól
- gałka muszkatołowa - 1 łyżeczka
- mleko - 1 szklanka
- margaryna - 150 gramów
- jajka - 3 sztuki
- mąka - 2 szklanki
- ciasto:
- kajzerka - 1 sztuka
- żółtko - 2 sztuki
- mielona wieprzowina - 300 gramów
- masa:
- mielone mięso z indyka - 300 gramów
- szynka gotowana w kawałku - 300 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Ze składników na ciasto - mąka, margaryna, jajko - zagnieć ciasto, owiń w folię i wstaw do lodówki na 30 minut.
2. Pokrojoną w kostkę cebulę zeszklij na oleju, dodaj mięso i duś, aż cały sos wyparuje. Wystudź.
3. Namocz kajzerkę w mleku, następnie odsącz. Dodaj do mięsa i zmiel razem.
4. Dołóż pokrojoną w kostkę szynkę, jajko i 2 żółtka. Przypraw solą, pieprzem i gałką.
5. Następnie dodaj ubite białka.
6. Keksówkę wysmarowana masłem wylep 2/3 ciasta, nałóż farsz.
7. Pozostałe ciasto rozwałkuj, wytnij otwór i przykryj masę. Boki ciasta zlep. Posmaruj żółtkiem wymieszanym z łyżką wody.
8. Piecz 45 minut w 180 stopniach, a następnie jeszcze 30 minut w 170 stopniach.

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