



przepisy.pl

# Pasztet z gęsich wątróbek

 90 minut  6 osób  Średnie

## Składniki:

- czarny pieprz - 1 szczypta
- bułka tarta - 500 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- gałka muskatołowa - 1 szczypta
- mleko - 750 mililitrów
- jajka - 6 sztuk
- masło - 2 łyżki
- sok z cytryny - 125 mililitrów
- żurawina - 6 łyżek
- mielony imbir - 1 szczypta
- słonina - 100 gramów
- borowiki - 4 sztuki
- gęsie wątróbki - 15 sztuk

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

## Sposób przygotowania:

1. Wątróbkę namocz w mleku, podobnie grzyby i odstaw na jeden dzień.
2. Do grzybów dolej szklanę wody i gotuj je do miękkości.
3. Pokrój drobno słoninę, podobnie wątróbkę i wymieszaj.
4. Odsączone grzyby posiekaj drobno, dodaj do wątróbki.
5. Wbij jajka oraz wsyp bułkę tartą, dopraw solą, pieprzem, gałką oraz imbirem, dokładnie wymieszaj.
6. Formę wyłóż folią aluminiową i wysmaruj tłuszczem, wlej masę.
7. Piecz w nagrzanym piekarniku przez około 60 minut. Podawaj na słodko z żurawiną.

---

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)