



przepisy.pl

pasztet z jajek



 30 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- jajka - 9 sztuk
- małe bułeczki - 2 sztuki
- mleko - 1 szklanka
- świeże grzyby - 15 dekagramów
- cebula - 1 sztuka
- posiekana natka pietruszki - 1 pęczek
- masło - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. 7 jajek ugotować na twardo.
2. Umyte grzyby drobno pokroić i podsmażyć na 2 łyżkach masła.
3. Namoczyć bułki, po paru minutach dokładnie odcisnąć.
4. Wszystko razem zmielić, a następnie wymieszać z natką pietruszki, dwoma surowymi jajkami i doprawić do smaku solą i pieprzem.
5. Włożyć do wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką formy.
6. Piec około 15-20 minut w mocno rozgrzanym piekarniku.

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