



przepisy.pl

Pasztet z kurczaka w marchewce



Składniki:

- mięso mielone z kurczaka - 700 gramów
- cebula posiekana w kostkę - 300 gramów
- groszek mrożony - 200 gramów
- jajko - 1 sztuka
- marchew duża - 3 sztuki
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżka

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

 90 minut  8 osób  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Marchewkę obieramy, kroimy na bardzo cienkie plastry wzdłuż (najlepiej obieraczką do warzyw), wrzucamy na wrzątek i blanszujemy 2 minuty. Odcedzamy i studzimy. Groszek gotujemy 5 minut.
2. Mięso mielone z kurczaka mieszamy z posiekaną cebulą, jajkiem i przyprawą do kurczaka Knorr.
3. Keksówkę wykładamy folią aluminiową. W poprzek formy układamy plastry marchwi, tak aby pokryły całe dno i ścianki i można je było jeszcze zawinąć na wierzch.
4. Do tak przygotowanej formy wsypujemy groszek i rozkładamy równo na dnie. Na wierzch wykładamy mięso. Wierzch przykrywamy plastrami marchwi oraz folią aluminiową.
5. Pieczemy w temperaturze 180 st.przez około godzinę. Pieczemy obowiązkowo w kąpielii wodnej - formę wstawiamy do piekarnika na głębokiej blasze, którą wypełniamy wodą.
6. Pasztet możemy zjeść na ciepło. Schłodzony świetnie smakuje też jako dodatek do kanapek i zimna przekąska.

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