



przepisy.pl

# Pasztet z mięsa - klasyczny

 90 minut  8 osób  Trudne

## Składniki:

- mięso wieprzowe bez kości - 250 gramów
- Rosół szlachetny drobiowo-wołowy Knorr** - 1.5 unit
- chude mięso wołowe - 250 gramów
- cielęcina - 250 gramów
- wątróbka cielęca - 250 gramów
- słonina - 120 gramów
- marchew - 3 unit
- seler - 1 unit
- pietruszka - 1 unit
- cebula - 2 unit
- jajka - 4 sztuki
- czerstwa bułka - 2 sztuki
- masło - 2 łyżki
- oliwa - 2 łyżki
- liść laurowy - 2 sztuki
- ziele angielskie - 8 ziaren
- pieprz czarny - 8 ziaren
- gałka muskatołowa - 1 łyżeczka
- imbir - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Warzywa opłucz i pokrój kawałki. Umyte i osuszone mięso pokrój na mniejsze kawałki.
2. Z płata słoniny odłóż 5 dag, resztę pokrój w dużą kostkę, podsmaż na rumiano na rozgrzanej patelni a następnie przełóż do garnka.
3. Na tą samą patelnię wsyp pokrojoną cebulę, zrumień, wsyp do garnka. Dodaj warzywa, liście laurowe ziele angielskie pieprz, wlej wodę (ma przykryć mięso) i dodaj kostkę rosółową Knorr. Gotuj na małym ogniu 50 - 60 minut, aż mięso będzie miękkie. Na 10 minut przed końcem dodaj wątróbkę.
4. Po tym czasie zdejmij garnek z palnika, włóż do garnka bułki, aby namokły. Odcedź wszystko, zmiel dwukrotnie (na drobnym sitku). Do powstałej masy dołóż jajka, gałkę muskatołową, imbir i pieprz, wymieszaj.
5. Odłożoną słoninę pokrój w cienkie szerokie paski.
6. Formę do pieczenia wysmaruj margaryną i posyp bułka tartą, włóż do niej masę mięsną (do 2/3 wysokości). NA wierzch ułóż pokrojona słoninę. Włóż do nagrzanego do 190 stopni piekarnika i piecz 30-40 minut.