





# Pasztet z selera

przepisy.pl

 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  190 °C 

## Składniki:

- seler - 1 kilogram
- cebula - 2 sztuki
- wątróbka - 30 dekagramów
- bułka tarta - 1 szklanka
- jajka - 3 sztuki
- woda - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 gram

## Sposób przygotowania:

1. Selery obrać, umyć i pokroić w kostkę.
2. Zagotować w szklance wody z vegettą albo solą do miękkości. Ostudzić.
3. Cebulę obrać, pokroić w kostkę i na patelni zeszklić na margarynie. Ostudzić.
4. Wątróbkę wrzucić do wrzątku, zagotować do miękkości, ostudzić.
5. Wszystko razem zblendować, doprawić do smaku, wbić jajka, wsypać bułkę tartą i wymieszać.
6. Masę przełożyć do dwóch natłuszczonych i wysypanych bułką form.
7. Piec 45 min. w temperaturze 190 stopni.

---

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)