



przepisy.pl

## Wielkanocne mini paszteciki ze śliwką



 90 minut  8 osób  Łatwe

### Składniki:

- łopatka z dzika - 50 dekagramów
- boczek surowy - 40 dekagramów
- wątróbka wieprzowa - 40 dekagramów
- cebula - 1 szt. - 1 sztuka
- kajzerki czerstwe - 3 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- liść laurowy - 2 sztuki
- ziele angielskie - 6 sztuk
- jałowiec - 10 sztuk
- pietruszka - 1 sztuka
- marchewka - 2 sztuki
- suszone śliwki - 10 dekagramów
- imbir
- gałka muskatołowa
- sól do smaku - 1 sztuka
- pieprz - 1 sztuka
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Łopatkę kroimy na małe kawałki, zalewamy letnią wodą i gotujemy do miękkości z dodatkiem liści laurowych, około 1/4 łyżeczki soli i zieleń angielskim.
2. Wieprzową wątróbkę przesmażamy na rozgrzonym tłuszczu z obraną i pokrojoną w większą kostkę cebulą.
3. Mięso z dzika wyciągamy i w tej samej wodzie gotujemy przez około 20 minut pokrojony na mniejsze kawałki boczek oraz obraną marchewkę i pietruszkę, studzimy.
4. Wszystkie mięsa, pietruszkę oraz marchew mielimy co najmniej dwa razy wraz z uprzednio zamoczonymi w wodzie i następnie odcisniętymi kajzerkami.
5. Wywar, w którym gotowało się mięso przelewamy przez sitko i w 1,5 szklanki rozpuszczamy kostkę wołową, wlewamy do mięsa.
6. Dodajemy rozgnieciony w moździerzu jałowiec. Dopraviamy do smaku imbirem solą, pieprzem i gałką muskatołową. Dokładnie mieszamy. Dodajemy pokrojone w kostkę suszone śliwki.
7. Paszтет przekładamy do niedużych silikonowych foremek do muffinek i pieczemy około 40 minut w temperaturze 180 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)