

Pasztet Gabrysi

Składniki

- 600 g wody
- 350 g filetów z piersi indyka
- 250 g boczku wędzonego bez skóry
- 200 g wątróbek drobiowych oczyszczonych
- 2 liście laurowe, suszone
- 2 ziarna ziela angielskiego
- 1 bułka, sucha
- 100 g pieczarek
- 100 g cebuli
- 20 g oliwy z oliwek
- 2 jajka
- ½ - 1 łyżeczka soli
- ½ - 1 łyżeczka pieprzu czarnego, mielonego
- 2 - 3 szczypty gałki muskatołowej, mielonej



Smacznego!

Wykonanie:

- 1 Filet z indyka, boczek, wątróbkę z dodatkiem liścia laurowego i ziela angielskiego gotować na parze ok 30 min.
- 2 W wywarze z ugotowanego mięsa zanurzyć bułkę i pozostawić na ok. 5 min. Gdy bułka dobrze nasiąknie, wyjąć ją a pozostały wywar wylać.
- 3 Cebulę i pieczarki, zmixować.
- 4 Rozgrzać piekarnik do temp. 200°C, formę keksową natłuścić i odstawić.
- 5 Do naczynia dodać oliwę.
- 6 Następnie dodać ugotowane mięsa, bułkę namoczoną w wywarze, jajka, sól, pieprz, gałkę muskatołową, wszystko zmixować. W razie potrzeby doprawić według uznania.
- 7 Zmixowane produkty przełożyć do przygotowanej formy.
- 8 Piec 35 min. Po tym czasie sprawdzić patyczkiem czy pasztet jest upieczony, w razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

