

MÓJ PASZTET z wątróbki

„Przyznam się, że nie jestem specjalistką w robieniu pasztetów. Jedyne jaki robiłam to z przepisu mamy. Ten pasztet powstał całkiem przez przypadek. Co tu dużo mówić jest prosto i smacznie jak lubię. Wyszedł tak pyszny, że postanowiłam się z Wami podzielić przepisem. Jest delikatny, nie ścisty, najlepiej smakuje z dodatkiem żurawiny i chrzanu.”



SKŁADNIKI:

- **Wątróbka drobiowa 800 g**
- **1 duża cebula biała**
- **100 g piersi z kurczaka lub innego mięsa z kurczaka**
- **2 jajka**
- **½ szklanki kaszy mannej**
- **70 g smalcu**
- **1 łyżka majeranku**
- **Mleko do namoczenia kaszy**
- **Sól i pieprz**
- **Suszona żurawina/suszona śliwka**

PRZYGOTOWANIE:

- **Kaszę manną namoczyć w mleku.**
- **Wątróbki oczyścić i podsmażyć na oleju razem z poszatowaną cebulą i piersią z kurczaka.**
- **Podsmażoną wątróbkę, cebulę i kurczaka zmielić lub zblendować blenderem na dość gładką konsystencję razem ze smalcem. Następnie dodać jajka, odcisniętą kaszę, majeranek, sól i pieprz do smaku,**

- Dodać ewentualnie żurawinę suszoną/śliwki i przełożyć do keksówki lub innego naczynia do pieczenia. Piec w temperaturze 180 stopni przez około 50 minut. Po wyjęciu ostudzić.
- Pasztet z góry będzie dość spieczony, ale po wyjęciu z formy od spodu (czyli później od góry) będzie ładnie podpieczony. Przechowywać w lodówce, podawać z chrzanem, musztardą.
- Więcej na : www.marlenagotuje.pl

Instagram: @marlenagotuje
Marlena Cichocka Masterchef