Pasztet z królika

data aktualizacji: 2020.04.14 autor: Redakcja



Składniki: sprawiony królik, 1 kg podgardla, 30 dag wieprzowej wątróbki, 5 średnich marchwi, ½ dużego selera, 3 średnie pietruszki, sól, pieprz, gałka muszkatołowa.

Sposób przygotowania: Wszystkie składniki zagotować do miękkości. Mięso królika oddzielić od kości. Wszystko trzykrotnie zmielić, doprawić do smaku według własnych upodobań. Piec godzinę w temperaturze 180 st. C.

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/35278-pasztet-z-krolika