



Paszтет grzybowy z wędzoną śliwką

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: 12

Czas: Powyżej 1h

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Oba rodzaje mielonego mięsa wymieszać razem z jajkami na gładką masę.

Krok 2

Śliwki namoczyć na około 20 minut w ciepłej wodzie, po tym czasie odcedzić i pokroić w mniejsze kawałki. Śliwki, sos grzybowy połączyć z mięsem. Dodać majeranek oraz sól i pieprz.

Krok 3

Formę do pieczenia wysmarować masłem, obsypać bułką tartą. Dobrze wyrobioną masę przełożyć do formy, zapiekać przez 45 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C.

Składniki:

500 g mielonego mięsa wieprzowego

500 g mielonego mięsa wołowego

50 g suszonych grzybów

300 ml wody

150 g wędzonych śliwek

2 jajka

2 łyżeczki majeranku suszonego

Masło klarowane

Sól

Pieprz

Bułka tarta