



PASZTET WIELKANOCNY Z KRÓLIKA

Składniki (z podaniem gramatury):

1 tusza z królika
600 dag łopatki wieprzowej
1 duża pietruszka
1 marchewka
½ selera
1 cebula (nie gotować)
2 ząbki czosnku (nie gotować)
2 łyżki masła
4 jajka oddzielić białka
1 szklanka mleka
2 czerstwe bułki
2 liście laurowe
ziele angielskie, sól, pieprz

Dokładny opis sposobu wykonania potrawy:

Królika, łopatkę, warzywa, ziele angielskie, liść laurowy wkładamy do garnka i zalewamy wodą. Gotujemy do miękkości mięsa. Następnie należy wszystko wyjąć z wody i ostudzić, mięso odjąć od kości. Wszystko przekręcić przez maszynkę. Cebulę pokroić w kostkę, podsmażyć na maśle, dodać czosnek i chwilę podsmażyć na złoty kolor. Bułki namoczyć w mleku, przekręcić przez maszynkę i dodać do mięsa i warzyw. Do powstałej masy dodać żółtka, sól, pieprz i na koniec ubita piana z białek. Przełożyć do keksówek i piec ok. 1 godz. w temp. 160-180 stopni.
Smacznego