PASZTET WIELKANOCNY

**Składniki:**

**Czas przygotowania:** 1 godz. 30 min.

**Poziom trudności:** średni

**Koszty** (dla 4 osób): 20 zł

* 30 dag karkówki
* 30 dag filet z piersi kurczaka
* 10 dag słoniny
* 1 marchewka
* ½ średniego selera
* Garść suszonych grzybów
* 2 jaja surowe
* 4 jaja gotowane
* Bułka
* ½ szklanki śmietany
* ½ szklanki mleka
* 2 łyżki smalcu
* Gałka muszkatołowa
* Sól
* Pieprz ziołowy,
* Liść laurowy

**Sposób przygotowania:**

Namoczyć grzyby i je ugotować. Słoninę, mięso oraz warzywa pokroić w kostkę i podsmażyć aby zmiękły. Ostudzić, zmielić razem z grzybami. Do masy dodać 2 surowe żółtka, odciśniętą bułkę (wcześniej namoczoną w mleku), śmietanę, sól, pieprz ziołowy i gałkę muszkatołową. Do wyrobionej masy dodać pianę z dwóch jajek i delikatnie wymieszać. Formę wysmarować smalcem, wypełnić do połowy masą mięsną, ułożyć ugotowane jaja i wyłożyć pozostałą cześć. Piec w piekarniku nagrzanym do 180oC przez około 45 minut.

Autor przepisu: Stowarzyszenie im. Ks. J. Twardowskiego działające na rzecz rozwoju Hermanowic