

Paszтет z morelą Wiesi

Składniki:

- 1,5 kg łopatki wieprzowej bez kości,
- suszone morele,
- 3 jajka,
- 1 łyżeczka musztardy,
- Pieprz, sól

Przygotowanie:

Łopatkę zmielić, wbić jajka, dodać musztardę i przyprawy. Dobrze wymieszać składniki. Gotowe mięso podzielić na dwie części. Pierwszą wyłożyć do foremki, na środek wyłożyć suszone morele i nałożyć drugą część mięsa. Przykryć folią aluminiową, Włożyć do pieca na 2 godziny na 200 st. Po tym czasie zdjąć folię aluminiową i włożyć ponownie do piekarnika na 15 min, aby skórka była podpieczona.

Smacznego!

