

PASZTECIKI Z KRÓLIKIEM

Składniki:

- 0,5 kg królika
- 0,5 kg słoniny
- 1 marchewka
- 1 kajzerka
- 2 jajka
- 50 ml koniaku
- 1 ząbek czosnku
- 1 żółtko
- sól, pieprz



Wykonanie:

Królika zalej wodą, zagotuj, dodaj słoninę, pieprz i sól. Gotuj, aż mięso będzie miękkie. Po ugotowaniu wyłóż mięso na sito. W wywarze namocz butkę, odciśnij. Królika, słoninę, butkę i marchewkę zmiel trzykrotnie. Masę wymieszaj z jajkami, koniakiem i posiekanym czosnkiem. Masą wypełnij natłuszczone foremki, wierzch posmaruj żółtkiem. Piecz 20–25 minut w temperaturze 180 stopni.

Smacznego życzy KGW z Bystrej!