**Pasztet cioci Eli**

**Składniki:**

1 kg wieprzowiny ( 05 kg łopatki; 0,5 kg żeberek )

0,5 kg boczku

10 dag wątróbki drobiowej

0,5 kg marchwi

0,5 kg selera

1 por

5 jajek

3 cebule

1 op. gałki muszkatołowej

4 liście laurowe,

6 kulek ziela angielskiego,

sól, pieprz, majeranek

**Sposób wykonania:**

Mięso i żeberka pokroić na małe części i gotować do miękkości. Do wywaru dodać listki laurowe,

ziele angielskie, sól, pieprz. Pod koniec gotowania mięsa dodać warzywa i ugotować je na półtwardo. Wątróbkę sparzyć w wywarze. Boczek podsmażyć z cebulą ( lekko zrumienić ).

Ugotowane, smażone mięso, wątróbkę i warzywa zmielić w maszynce ( 1 raz lub 2 razy ).

Następnie dodać przyprawy, żółtka oraz 100 ml wywaru. Całość dokładnie wyrobić na jednolitą masę. Na koniec dodać ubite białka i delikatnie wymieszać. Masę wyłożyć do form z aluminium oraz piec w 200 stopniach ok. 1 godz. 15 minut.

**Wykonanie: Monika Pietruszyńska i Gracjana Kabat**