

# Pasztet z jajek

## Składniki:

12 jajek

2 pory

1 pęczek pietruszki

3 łyżki masła

3 łyżki bułki tartej

suszony rozmaryn

gałka muszkatołowa

sól, pieprz



## Sposób wykonania:

10 jajek ugotuj na twardo i pokrój w średniej wielkości kostkę. Pory pokrój w półkrażki

i podduś na maśle. Dodaj do jajek. Natkę pietruszki posiekaj i dodaj do masy jajecznej razem z surowymi jajkami i bułką tartą. Wymieszaj. Dopraw do smaku solą, rozmarynem i gałką muszkatołową. Małą foremkę keksową wysmaruj masłem i posyp bułką tartą.

Nałóż masę, wyrównaj wierz. Piecz 35-40 minut w temp. 180 stopni.

Podawaj z sosami lub dipami.

Wykonała: **Marika Tomkowiak kl. I THŻ**