**PASZTET MARTY**

**SKŁADNIKI:**

* 1 kg szynki wieprzowej (może być karczek)
* 4 udka kurczaka bez skóry
* 30 dkg wątróbki drobiowej
* 4 marchewki
* 1 mały seler
* 2 pietruszki
* 4 cebule
* 4 jajka
* 1 – 2 bułki
* sól w/g potrzeb
* biały pieprz – 1 łyżeczka
* gałka muszkatałowa – 1 łyżeczka
* imbir – 1 łyżeczka
* blachy aluminiowe – keksówki

**WYKONANIE:**

* szynkę, udka, marchewkę, pietruszkę i seler ugotować do miękkości
* cebulę lekko usmażyć z wątróbką
* bułkę namoczyć w wywarze z mięsa i odcisnąć
* wszystkie składniki zmielić 2 razy
* do masy dodać jaja, przyprawy, 1 szklankę wywaru i dobrze wyrobić
* wyłożyć masę na blaszki
* piec 1 godzinę w temperaturze 180\*C