

300 wieprzowiny od szynki
300 surowego boczku
300 g wątróbki drobiowej
50 g cebuli
30 g kapusty włoskiej
25 g pietruszki
25 g selera
20 g pora
2 ząbki czosnku
2-3 ziarenka ziela angielskiego
1 namoczona chlebna bułka
4 jajka
20 g kaszy manny
2 łyżki [przyprawy Vegety](#)
2 łyżeczki pieprzu
1 łyżeczka gałki muszkatołowej
1 łyżka majeranku

- do naczynia miksującego wlać 1/2 litra wody
- mięso, boczek pokroić w kawałki, włożyć do koszyczka razem z wątróbką, włoszczyzną, czosnkiem i ziele angielskim i gotować - 30 min., obr. 2, temp. Varoma
- wyjąć koszyczek, zostawić w naczyniu 2 MT wywaru, dodać zawartość koszyczka oraz pozostałe składniki i miksować przy pomocy kopystki - około 20 sek., obr. 10 - aż do uzyskania jednolitej masy
- wyłożyć do długiej wąskiej foremki posmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą
- piec w piekarniku - około 1 godz., temp. 180 st.

Uwaga: przed pieczeniem do masy można włożyć jajka ugotowane na twardo.