

# PASZTET WARZYWNO-MIESNY

## Składniki:

1KG BOCZKU  
30DAG WĄTRÓBKI DROBIOWEJ  
2 MARCHEWKI  
1PIETRUSZKA1CEBULA1MAŁY SELER 1 ZĄBEK CZOSNKU  
WEGETA 1BUŁKA2 JAJKA

## Przygotowanie:

MIĘSO I WARZYWA GOTOWAĆ 1 GODZINĘ  
WĄTRÓBKĘ Z CEBULĄ UDUSIC  
WSZYSTKO DOPRAWIĆ WEGETĄ

NAMOCZYĆ BUŁKĘ  
WSZYSTKIE PRODUKTY WYSTUDZIĆ I ZMIELIĆ MASZYNKĄ  
DODAĆ JAJKA NAMOCZONĄ BUŁKĘ ZĄBEK CZOSNEK  
I DOPRAWIĆ WSZYSTKO WEGETĄ  
I PIEC 1 GODZINĘ 180 C W FOREMKACH ALUMINIOWYCH.

WYSTUDZIC .

SMACZNEGO..



# CIASTO DROŻDŻOWE BEZ WYRABIANIA

**SKŁADNIKI:** 1 SZKLANKA CUKRU ; 3 JAJKA 1 KOSTKA DROŻDŻY 3/4  
SZKLANKI MLEKA 1 SZKLANKA OLEJU, CUKIER WANILIOWY, 4 SZKLANKI MĄKI,

## PRZYGOTOWANIE:

WSZYSTKIE SKŁADNIKI JAK W PRZEPISIE WYKŁADAĆ PO KOLEI  
DO MISKI ODSZTAWIĆ NA 2 GODZINY W CIEPŁE MIEJSCE NASTĘPNIE  
WMIESZAĆ WYŁOŻYĆ NA BLACHE WŁOŻYĆ OWOCAMI POSYPAĆ  
KRUSZONKĄ PIEC 1 GODZINĘ W 180 C. .

..

SMACZNEGO....

