

Pasztet z boczniaków

½ kg mięsa mielonego
1 kg grzybów
2 cebule
sól
pieprz
papryka
majeranek
zioła prowansalskie
czosnek

Pokrojone grzyby podsmażyć na tłuszczu z cebulą, dodać przyprawy. Mięso podsmażyć osobno z solą i pieprzem. Wszystko razem zmielić na maszynce, dodać przyprawy i dusić przez kilka minut na małym ogniu.