**Grundopskrift pate.**

1 kg hakket blandet kalv og flæsk

4 skiver sandwichbrød

2 dl mælk

2 æg

Salt og peber

½ tsk peber

Bacon og olie til formen

gelantine

Alt i køkkenet må bruges i pateerne

|  |
| --- |
|  |

Farsen:
Toastbrødet Smuldres og mælken hældes over. Når brødet er blødt, røres æg, kød, salt, peber samen. Smør en form på 1 liter med lidt olie. Læg baconskiverne ovenpå, og dæk med alufolie.

Bag patéen på nederste ovnrille 1 time ved 170°. Læg et pres over, og stil den koldt til næste dag. Smager bedst kold, men kan også spises varm.