Nazbierałam pełne wiadro kurek. Po oczyszczeniu była ich ogromna góra. Zrobiłam sos, część sparzyłam i zamroziłam, a z części zrobiłam pasztet. Myślę, że każde jędrne grzyby by się nadawały.

2 litry oczyszczonych i pokrojonych w kawałki kurek, 3 jajka, rozdzielone, 6 plasterków boczku, 2 łyżki posiekanej pietruszki, 1-2 łyżeczki mielonego pieprzu (do smaku), 1 łyżeczka soli, 2 łyżki masła, 3 łyżki mąki,

3 łyżki suchej tartej bulki, 2 łyżki śmietany, płat ciasta drożdżowego (słonego)

Zrobić drożdżowe ciasto, rozwałkować na pół cm grubości, posmarować jednym białkiem. Ciastem wyłożyć keksówkę. Kurki podsmażyć na maśle, dodać przyprawy i pietruszkę, przepuścić przez maszynkę do mielenia mięsa wraz z 3 plastrami boczku. W misce dodać żółtka, mąkę, śmietanę, wymieszać dokładnie. Ubić pozostałe białka i delikatnie wymieszać z masą grzybową, przełożyć do keksówki na surowe drożdżowe ciasto (które w międzyczasie trochę spuchło). Wygładzić wierzch, pokryć 3 plastrami boczku. Zakryć folią. Wstawić do gorącego pieca, 160°C/325°F. Zapiekać 45 minut, zdjąć folię, piec następne 15-30 minut, uważać, żeby ciasto się nie spaliło.

Po wystygnięciu wyjąć z formy, kroić w plastry ostrym nożem.

Magdalena Bassett