הכמויות מיועדות להכנת 60-70 פסטלים.

**רכיבים:**

1 ק"ג בשר

½ אגוז מוסקט מגורר

1 כפית משיה (קושט)

4 כפות חומץ

¼ כוס פטרוזיליה

2 בצלים

3 עלי דפנה

3 ליטר מים

½ כפית פלפל לבן

¼ כפית מלח

**אופן ההכנה:**

1. טוחנים את הבשר.

2. מכינים סיר ובו מים, עלי דפנה ובצלים. מרתיחים את תוכנו.

3. צרים 2-3 קציצות גדולות מכל הבשר הטחון (ללא תבלינים) ומכניסים לסיר הרותח. מבשלים במשך שעה. כאשר הקציצות מוכנות נועצים סכין או מזלג בקציצה. אם נפרשים נוזלים מתוכה יש להמשיך ולבשל. אם לא נפרשים נוזלים סימן שהיא מבושלת מבפנים.

4. מסננים את הקציצות וטוחנים שנית עם הפטרוזיליה. מעבירים לסיר יבש ומניחים על האש ל-5-10 דקות, לספיגת לחות הבשר.

5. מוסיפים את התבלינים והחומץ ומערבבים כל הזמן בכף עץ.

6. מקררים. ממלאים פסטלים.