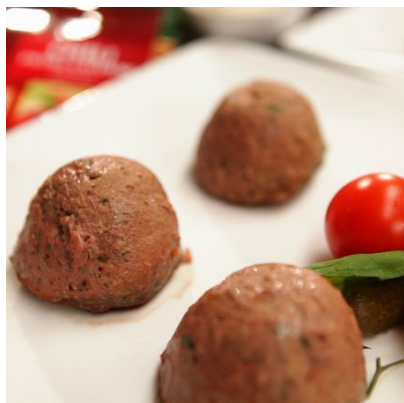


Doradca Smaku, odc. 45: Mini paszteciki



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wątróbka drobiowa	300 g
mięso wieprzowe	100 g
cielęcina	100 g
jajko	2 szt.
czosnek	1 szt.
cebula	1 szt.
orzechy laskowe	(posiekane)
natka pietruszki	(posiekana)
wino czerwone	40 ml
Kminek mielony Prymat	
tymianek	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	
masło	
ogóreczki konserwowe	
chrzan tarty	
pomidorki cherry	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wątróbkę wrzucamy do blendera i miksujemy. Dodajemy cielęcinę, mięso wieprzowe i ponownie miksujemy.
- KROK 2 Cebulę i czosnek kroimy w drobną kostkę. Wsypujemy do dużej miski.
- KROK 3 Całe zmiksowane mięso dolewamy do dużego naczynia z cebulą i czosnkiem. Dorzucamy orzechy laskowe i natkę pietruszki. Następnie doprawiamy solą, pieprzem, tymiankiem, kminkiem oraz chili. Dolewamy czerwone wino
- KROK 4 Dolewamy czerwone wino i dodajemy roztrzepane jajka. Wszystko energicznie mieszamy.
- KROK 5 W piekarniku nastawionym na 140 - 150 stopni C przygotowujemy kąpiel wodną. Foremki do pasztecików smarujemy masłem. Wypełniamy je mięsem i układamy w kąpeli wodnej. Wstawiamy do piekarnika na 3-4 minuty. Po tym czasie wyjmujemy naczynie i pokrywamy je folią aluminiową i znów wstawiamy do piekarnika na ok. 15 - 20 minut. Po upływie tego czasu wyjmujemy naczynie i paszteciki delikatnie wykrawamy nożem z miseczek.
- KROK 6 Paszteciki podajemy z ogóreczkami konserwowymi, pomidorkami koktajlowymi i chrzanem tartym.