

Najlepszy domowy pasztet drobiowy



GARY MICHY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

udka z kurczaka	5 udek
wątróbka drobiowa	400 g
marchewka	2 szt
cebula	2 szt
pietruszka	1 szt
seler	kawałek
por	1 szt
natka pietruszki	4 gałązki
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
ziele angielskie	6 ziaren
kajzerka	1 szt
jajka	2 szt
cebula	1 szt
masło	1 łyżka
czosnek	2 ząbki
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	1/2 łyżeczki
sól	do smaku
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	6 ziaren
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka z kurczaka oczyścić, dokładnie przepłukać kilka razy w zimnej wodzie. Mięso zalać zimną wodą (około 2-3 litry), zagotować, zebrać szumowiny z powierzchni. Ogień zmniejszyć na minimum i gotować (bez przykrycia!)* tak, aby rosół delikatnie mrugał. Gotować przez około godzinę.

Wszystkie warzywa dokładnie umyć. Marchewki, pietruszkę, seler obrać (przekroić 2 lub 3 kawałki). Cebulę obrać tylko z pierwszych, brudnych warstw, ostatnią zostawić. Odciać końce cebul i opalić nad palnikiem lub na suchej, mocno rozgrzanej patelni, aż zbrązowieją.

Do rosółu dodać wszystkie warzywa, liście laurowe, ziele angielski, pieprz naturalny. Na wierz położyć gałązki natki pietruszki. Gotować przez około 1 i pół godziny na małym ogniu (rosół ma tylko mrugać)- bez przykrywki. Pod koniec gotowania doprawić solą, zdjąć z palnika i zostawić, aż rosół i wszystkie jego składniki wystygną.**

Do miski włożyć czerstwą bułkę i zalać ją rosółem, odstawić na 10 minut. Wątróbki umyć i oczyścić.

Cebulę pokroić w dużą kostkę. Patelnię rozgrzać na małym ogniu, dodać masło, a następnie cebulę i 2 całe ząbki czosnku. Dusić na wolnym ogniu około 5 minut, od czasu do czasu mieszając- nie rumienić. Dodać wątróbkę i dusić razem kolejne 10 minut lub do momentu, aż wątróbka nie będzie surowa. Odstawić do wystygnięcia.

Z rosółu wyjąć mięso i warzywa. Udka, marchewki i kawałek selera odłożyć, resztę wyrzucić. Mięso i skóry z udek przekręcić wraz z odciśniętą bułką, wątróbką, cebulą, czosnkiem oraz z kawałkiem selera i 1 marchewką (wyjętą z rosółu) dwa razy przez maszynkę. Białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywną pianę. Żółtka dodać do mięsa, masę mięsną doprawić gałką muskatołową oraz solą i pieprzem. Delikatnie połączyć z białkami i przełożyć do wysmarowanej tłuszczem formy. Piec w temperaturze 180 stopni 40 do 50 minut. Paszтет zostawić do wystygnięcia, a przestudzony włożyć do lodówki. Po kilku godzinach paszтет jest gotowy do spożycia :)

Smacznego!

* rosół gotujemy bez przykrycia, dzięki temu będzie klarowny

** mięso najlepiej pozostawić na całą noc w rosole, dzięki temu paszтет będzie wilgotny. Na drugi dzień wszystkie składniki rosółu wyjmujemy, a bulion przecedzamy przez sitko dzięki temu mamy gotowy pyszny rosół na obiad, który wystarczy tylko delikatnie doprawić do smaku solą, ewentualnie pieprzem oraz marchewką z rosółu i natką pietruszki. Podawać z makaronem.