

Pasztet drobiowy z rosółu



VIOLETOWEKUCHARZENIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Z rosółu:

udko z kurczaka	1 sztuka
poduzia z kurczaka	1 sztuka
porcja rosółowa	1 sztuka
seler korzeniowy	1 sztuka
marchewki	5 sztuk
korzeń pietruszki	1 sztuka

Dodatkowo:

Kucharek przyprawa uniwersalna	1 łyżeczka
ząbki czosnku	2 sztuki
cebula	1 sztuka
jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
natka pietruszki	2 łyżki
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso dokładnie oddzielamy od kości, przekładamy do miski.

Dodajemy ugotowane warzywa: seler, pietruszkę i marchewkę. Cebulę oraz czosnek kroimy na mniejsze kawałki. Całość dokładnie blendujemy lub mielimy przez maszynkę. Do masy wbijamy jajko, dodajemy natkę pietruszki, bułkę tartą oraz sól, pieprz i przyprawę uniwersalną.

Całość ponownie blendujemy tak, aby masa była gładka. Jeżeli wydaje nam się, że masa jest za gęsta możemy dolać kilka łyżek rosółu. Przygotowany pasztet przekładamy do foremki (keksówki o wymiarach 20x7 cm). Wierzch wygładzamy i wstawiamy do nagrzanego do 180°C piekarnika (góradół). Pieczemy przez 50 minut.

Góra pasztetu musi być ładnie zarumieniona. Po upieczeniu i wystudzeniu możemy przełożyć pasztet do dowolnego naczynia.