

Pasztet na gęsinie



ANNA169HOSZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wątróbka gęsia	3 szt
żołądek z gęsi	3 szt
łopatka bez kości	30 dkg
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 łyżek
jajko	1 szt
cebula	1 szt
Majeranek suszony Prymat	1 szczypta
sól do smaku	
żurawina	
Ziele angielskie całe Prymat	3 kulki
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
smalec	5 (gęsi)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Żołądki należy zalać wodą i gotować około godziny w wodzie z dodatkiem ziela angielskiego. Po godzinie można dodać kawałek łopatki i gotować dalej...a po kolejnych 20 minutach na krótką chwilę wrzucić do gotowanego mięsa trzy wątróbki. Wyjąć wszystko z wywaru i ostudzić. Bardzo dokładnie zmielić, mięso, żołądki i wątróbkę.
- KROK 2** Na tarce zetrzeć cebulę i dodać do mięsnej masy razem z jajkiem, bułką i gęsim smalcem. Doprawić solą, pieprzem oraz majerankiem a potem odstawić w chłodne miejsce na ok. 30 minut.

- KROK 3 Po tym czasie ponownie wymieszać, sprawdzić smak, jeśli trzeba doprawić i dopiero wówczas przełożyć do foremek.
- KROK 4 Ponieważ ja korzystałam z małych foremek- pasztet piekł się około 20-25 minut w temperaturze 210 stopni.
- KROK 5 Po ostudzeniu wyjąć z foremek i udekorować wg uznania, np.: żurawiną.
Polecam bardzo smaczny pasztet.