

## Pasztet z dziczyzny z chutney jabłkowym



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Pasztet

<b>podgardle z dziczyzny</b>	400 g (z sarny)
<b>szponder wieprzowy</b>	200 g (mostek)
<b>cebula</b>	1 szt.
<b>czosnek</b>	4 ząbki
<b>liść laurowy</b>	2 szt.
<b>woda</b>	200 ml
<b>wino czerwone</b>	200 ml
<b>wątróbka</b>	200 g (wieprzowa)
<b>sól</b>	
<b>smalec</b>	
<b>wędzony boczek</b>	200 g (w plastrach)

#### Mieszanka przypraw mielonych

<b>ziele angielskie mielone</b>	
<b>pieprz czarny mielony</b>	
<b>owoc jałowca</b>	
<b>gałka muskatołowa mielona</b>	

#### Chutney jabłkowy

<b>jabłka</b>	3 szt.
<b>woda</b>	3 łyżki

<b>cukier</b>	2 łyżki
<b>porto</b>	100 ml
<b>cynamon mielony</b>	
<b>goździki</b>	3 szt.
<b>papryczka chili</b>	1 szt.
<b>imbir</b>	1-2 cm

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dodaj smalec do głębszej patelni, wrzuc pokrojoną cebulę i mieszankę przypraw - lekko podsmaż. Umyte i oczyszczone mięso przypraw solą i pieprzem. Wylej całą wodę, dodaj liść laurowy i duś do miękkości. Dodaj czerwone wino i pokrojoną w plastry wątrobę. Duś krótko. Wyciągnij liść laurowy i pozostałe przyprawy (mieszankę) i przełóż do naczynia do zapiekania.

Do nagrzanego do temperatury 150 stopni piekarnika wstaw mięso. Zapiekaj pod przykryciem ok. 1-1 ½ godziny.

Wystudź mięso i zmiel w maszynce.

Formę keksówkę wyłożyć plasterkami boczku, nałożyć masę pasztetową. Na wierzch zawinąć wychodzące poza foremkę końcówki plasterków boczku.

Formę owinąć w folię aluminiową i piec 1 godzinę w temp. 160°C.

Po upieczeniu pasztet wystudzić, zdjąć folię i wstawić do lodówki na 2-3 godziny.

Chutney jabłkowy:

Obierz jabłka i zetrzyj dwa na grubych oczkach i jedno na drobnych.

W garnku przygotuj karmel (wlewamy 3 łyżki wody i dodajemy 2 łyżki cukru). Do karmelu dodaj starte jabłka, około 1-2-centymetrowy starty imbir, połowę pokrojonej papryczki chili, pół łyżeczki cynamonu, 3 goździki i wlej jeden kieliszek wina porto.

Gotuj, aż uzyskasz pożądaną konsystencję. Jeśli chutney ma za mocny smak, możemy złagodzić go tartym jabłkiem i gotować jeszcze chwilę.