

Pasztet z galaretką z czarnej porzeczki



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

PASZTET foremka 10x20 cm

mięso gotowane	700 gram drobiowe
wątróbka drobiowa	300 gram
cebula	1 sztuka
marchew	0,5 z rosółu
pietruszka	1 z rosółu
bułka czerstwa	1 mała pszenna
mleko	do namoczenia bułki
jajka	2 sztuki
pieprz	do smaku
sól do smaku	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	2 szczypty
czosnek	2 ząbki
Bułka tarta klasyczna Prymat	do formy
olej	

PORZECZKOWA GALARETKA

woda	0,5 szklanki
galaretka	1 porzeczkowa
czarna porzeczka	450 gram
cukier	1-2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso obieramy z kości (waga 700 gram to waga po obraniu już). Obrane mielimy w maszynce do mielenia mięsa.
- KROK 2 Wątróbkę przysmażamy na oleju, przyprawiamy, studzimy i także mielimy.
- KROK 3 Bułkę namaczamy w mleku. Gotową odciskamy i mielimy wraz z marchwią, pietruszką, czosnkiem i pokrojoną cebulą.
- KROK 4 Tak przygotowane składniki przekładamy do miski. Dodajemy do nich jajka. Całość dokładnie mieszamy i doprawiamy do smaku.
Gotową masę przekładamy na foremkę wyłożoną papierem do pieczenia. Wierzch delikatnie posypujemy bułką tartą. Paszтет wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy około 60 minut w 180°C.
Po wyjęciu dokładnie studzimy.
- KROK 5 GALARETKA: Porzeczki przepłukujemy i osuszamy. Gotowe przekładamy do garnka, zasypujemy łyżką cukru i zagotowujemy. Gdy owoce są miękkie i puszczą sok przecieramy je przez gęste sito. W ten sposób otrzymałam 1 i 1/3 szklanki musu porzeczkowego.
Mus wraz z wodą podgrzewamy. W gorącym rozpuszczamy galaretkę. Ewentualnie możemy go dosłodzić. Całość pozostawiamy do ostygnięcia.
Blaszkę w której pieczony był paszтет wykładamy złotkiem. Na jej dno wylewamy około 1 cm warstwę galaretki. Odstawiamy ją do zastygnięcia do lodówki na około 15 minut. Po tym czasie zastygniętą galaretkę smarujemy delikatnie płynną galaretką. Na wierzch wykładamy upieczony i zimny paszтет. Luki wokół brzegów zalewamy pozostałą galaretką. Całość ponownie schładzamy do zastygnięcia.
Gotowy paszтет wyciągamy z formy, porcjujemy i podajemy!