

Pasztet z kaczki



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 cała kaczka	2 kg
wątróbki kaczkiej (lub innej drobiowej)	300 g
marchewki	2 szt
pietruszka	1 szt
cebule	2 szt
ząbki czosnku	2-3 szt
olej	
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
ziarenka pieprzu	3 szt
kostka bulionowa drobiowa	1 szt
jajko	4 szt
kaszy manny	2 łyżki
wywaru z mięsa i warzyw	1 szklanka
do smaku	
majeranku Prymat	1 łyżeczka
Bazylija suszona Prymat	1 łyżeczka
Oregano suszone Prymat	1 łyżeczka
czerwonej czubrycy	2 łyżeczki
gałki muskatołowej	1/2 łyżeczki
sól do smaku	
pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaczkę podzielić na kawałki, zalać wodą i doprowadzić do wrzenia. Dodać obraną pokrojoną w grube paski marchewkę, pietruszkę, liście laurowe, ziarenka pieprzu oraz kostkę bulionową. Gotować na małym ogniu do miękkości mięsa.

Odcedzić, pozostawiając 1 szklanki wywaru. Obraną cebulę, pokroić w piórka, zeszklić na oleju. Gdy już będzie miękka na patelnię włożyć oczyszczoną wątróbkę kaczą i podsmażyć je z obu stron po kilka minut.

Oddzielić mięso kaczki od kości i wraz z cebulą, wątróbką marchewką, pietruszką, cebulą, przemielić 2 razy przez maszynkę. Dodać, przeciśnięty czosnek przez praskę, jajka, kaszę manną, wywar. Doprawić do smaku w/w przyprawami.

Wszystko dokładnie połączyć. Masę przełożyć do wyłożonej papierem do pieczenia formy, (np keksówki o długości 32 cm) wierz posmarować olejem i piec 50 minut w piekarniku nagrzanym do 180 st.