

Pasztet z pieczonego królika w słoiku



JOANNA KRYLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na pasztet

królik	2 kilogramy
boczek wędzony	200 gramów
wątróbka z królika	1 sztuka
masło 82%	1 łyżka
cebula	2 sztuki
marchewki	2 sztuki
korzeń pietruszki	1 sztuka
czosnek ząbki	4 sztuki
gałązki rozmarynu	4 sztuki
tymianek posiekany	1 łyżka
sól	2 szczypty
pieprz	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbkę z królika oczyścić i umyć, pokroić w drobniejsze kawałki. Cebule obrać i posiekać. Na łyżce masła zeszklić cebulę, a następnie dodać do niej wątróbkę i smażyć jeszcze przez chwilę.

Tuszkę z królika umyć i umieścić w naczyniu żaroodpornym. Królika natrzeć solą, pieprzem i posiekanym rozmarynem i tymiankiem. Czosnek, marchewkę i pietruszkę obrać, pokroić na mniejsze kawałki i umieścić w naczyniu z królikiem. Piec pod przykryciem przez 1,5 godziny w 180 C, a następnie odkryć mięso i piec jeszcze przez pół godziny. Po upieczeniu królika przestudzić.

Ostudzone mięso, warzywa, boczek i usmażoną wątróbkę z cebulą dwukrotnie zmielić przez maszynkę na sitku o drobnych oczkach. Wszystko bardzo dokładnie wymieszać, dodać tłuszcz, który wytopił się z mięsa oraz doprawić jeszcze solą i pieprzem, ponownie wymieszać.

Nakładać ciasto do słoików. Pasteryzować przez godzinę od zagotowania. Ostudzić słoiki i przechowywać w lodówce. Smacznego!