

Pasztet z prawdziwkami z sosem z suszonych śliwek .*



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wieprzowina	200 g
cielęcina	200 g
wołowina	200 g
wątróbka cielęca	100 g
słonina wieprzowa	100 g
jajka	2 szt
cebula	100 g
prawdziwki	100 g
Pieprz czarny- MŁYNEK	do smaku
gałka muskatołowa mielona	do smaku
majeranek Prymat	do smaku
suszone śliwki	200 g
przyprawa do grzanego wina i piwa	do smaku
imbir mielony	do smaku
wino czerwone wytrawne	400 ml
liść laurowy	1 szt
boczek	100 g
ziele angielskie mielone	do smaku
bułka	100 g
sól morska	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Surowy boczek wieprzowy (bez skóry) i cebulę pokroić w kostkę, podsmażyć, a następnie dodać pokrojone mięso, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie i majeranek. Całość dusić do miękkości, pod koniec gotowania dodać sparzone wątróbki i bułkę bez skóry. Wszystkie składniki dusić 15 minut i odstawić na 12 godzin w chłodne miejsce.

Tak przygotowane mięso zmielić dwukrotnie przez gęste sito, dodać pokrojone gotowane grzyby, jajka oraz sól, pieprz, gałkę muszkatołową i mielony imbir. Gotową masę przełożyć do foremek, dobrze ubić, owinąć folią spożywczą i piec ok. 40 minut w kąpieli wodnej.

Śliwki dusić w czerwonym winie z dodatkiem przyprawy do grzanego wina i piwa Prymat. Gdy część płynu odparuje, całość dokładnie zmiksować, przetrzeć przez sito i ostudzić.

Pasztet pokroić i wraz z sałatą ułożyć na pierniku anyżowym - podawać z sosem śliwkowym.