

## Pasztet z suszonymi morelami



### PANIMISIOWA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>karkówka</b>	1 kg
<b>schab bez kości</b>	1/2 kg
<b>pierś z kurczaka</b>	2
<b>słonina</b>	200 g
<b>wątróbka drobiowa</b>	300 g
<b>morele suszone</b>	200 g
<b>marchew</b>	3
<b>cebula</b>	2
<b>jajko</b>	5
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	3
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	5
<b>sól</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	
<b>Gałka muskatołowa mielona Prymat</b>	
<b>masło</b>	
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Karkówkę, schab i słoninę gotujemy z obranymi marchewkami, cebulą, liśćmi laurowymi i ziele angielskim do miękkości. Pozostawiamy do przestygnięcia.

- KROK 2 Następnie mięso mielimy razem z warzywami i doprawiamy do smaku. Do mięsa dodajemy żółtka.
- KROK 3 Wątróbkę sparzamy gorącą wodą, mielimy i dodajemy do pasztetu. Białka ubijamy na sztywną pianę ze szczyptą soli i dodajemy do pasztetu.
- KROK 4 Wszystko dokładnie mieszamy z pokrojonymi morelami (małą część zostawiamy do przyozdobienia góry pasztetu). Foremki wysmarowujemy masłem i oprószamy bułką tartą. Nakładamy mięso, wyrównujemy powierzchnię i układamy kilka kawałków moreli na wierzchu.
- KROK 5 Pieczemy 60 minut w piekarniku nagrzanym do 180st (termoobieg).
- KROK 6 Gotowy pasztet pozostawiamy do ostygnięcia.