

Wielkanoc: Pasztet z prawdziwkami i imbirem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

boczek	100 g (wieprzowy, bez skóry)
cebula	100 g
wieprzowina	200 g
cielęcina	200 g
wołowina	200 g
wątróbka cielęca	100 g
kajzerka	2 szt.
jajko	2 szt.
słonina	100 g (pokrojona w plastry)
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
Sól czosnkowa jodowana Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
Liść laurowy suszony Prymat	
ziele angielskie	
majeranek	
Imbir mielony Prymat	
prawdziwki	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek i cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć. Dodać pokrojone mięso, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek i dusić do miękkości (gdy mięso będzie zbyt suche, dodać trochę wody). Pod koniec duszenia dodać sparzone wątróbki i kajzerki, całość doprawić solą i pieprzem, odstawić do wystudzenia.

Tak przygotowane mięso zmielić dwukrotnie przez gęste sito, dodać pokrojone i ugotowane grzyby, jajka oraz gałkę muszkatołową, mielony i imbir.

Formę wysmarować tłuszczem, boki i spód wyłożyć plasterkami słoniny, a następnie oprószyć bułką tartą.

Gotową masę przełożyć do formy, dobrze ubić (tak aby pozbyć się ewentualnych pęcherzów powietrza) i piec ok. 1 godziny w temperaturze 200 C. Po wystudzeniu wyjąć z formy i pokroić w plastry.