

Pasztet w cieście



PATRYCJA38



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łopatki wieprzowe ze skórą	50 dag
cielęcina	30 dag
pierś z kurczaka	1 szt.
wątrubka	30 dag
szynka wędzona	12 dag
jaja	2 szt.
cebula	2 szt
pieczarki	20 dg
oliwa	2 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Ciasto:	
mąka	40 dag
smalec	4 łyżki
sól	1 szczypta
jajko	2 szt
białko	1 szt
Owoc jałowca cały Prymat	kilka szt.
boczek	1 2 tłusty
kajzerka	1 czerstwa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

PRZYGOTOWANIE DO MASY MIĘSNEJ: cebulę siekamy drobno, pieczarki oczyszczamy i lekko podsmażamy z cebulą, mięso kroimy na kawałki, bułkę zalewamy wodą aż do zmięknienia, następnie odciskamy i mielimy, wszystkie wymienione składniki wrzucamy razem do wielkiej misy i mielimy 2 krotnie, do masy dodajemy jajko i przyprawiamy, mieszamy.

PRZYGOTOWANIE CIASTA: mąkę przesiewamy, dodajemy smalec i siekamy nożem na kruszonkę, dodajemy jajka i zagniecioną ciasto, zagniatamy kulę zawijamy w folię i wstawiamy na 30 min do lodówki. Po tym czasie wałkujemy ciasto w 2 prostokąty.

PRZYGOTOWANIE PASZTETU: wysmarowaną blachę tłuszczem posypujemy bułką, układamy formę ciastem, po czym umieszczamy na cieście połowę masy pasztetowej, następnie plastry szynki i drugą połowę masy. Całość przykrywamy 2 częścią ciasta, wierzch nakłuwamy widelcem, smarujemy rozmaconym białkiem. Pasztet pieczemy 90 min w temperaturze 180 stopniach.