

Podlaski pasztet z grzybami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kg wieprzowej łopatki lub kawałków od szynki	1
kg podgardla wieprzowego	0,75
kg wątroby wieprzowej	0,5
czubate łyżki proszku grzybowego z grzybów suszonych mieszanych	2
marchewka	1
pietruszką korzeń	1
liście laurowe+5 ziarenek ziela angielskiego	2
suche bułki kajzerki	2
jaj	6-8
czubata łyżeczka gałki muskatołowej, świeżo utartej	1
łyżeczki soli	2-3

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Niepowtarzalny smak ziół i grzybów przywiezionych z Podlasia - grzyby zbieram tam w sezonie sama a część ziół pochodzi właśnie z ogródka znajomej....czasami także mięso z podlaskiej świnki... Grzyby suszone zalać ok. 1 l gorącej wody, moczyć 30 min. a następnie gotować 1 godzinę na małym ogniu, odcedzić, drobno posiekać. Mięso i podgardle pokroić na mniejsze kawałki, obsmażyć na patelni - nie dodawać tłuszczu, z podgardla wytopi się go dużo. Mięso przełożyć do garnka, dołożyć marchewkę, pietruszkę, obraną pokrojoną cebulę, ziele i liście laurowe. Wlać wodę od grzybów i dusić aż mięso będzie miękkie. Następnie całość odcedzić, usunąć ziele i liście, w pozostałym płynie namoczyć bułki. Na reszcie tłuszczu ze smażenia mięsa obsmażyć pokrojoną na kawałki wątróbkę. Mięso, warzywa, wątróbkę i namoczone bułki (razem z sosem) zemleć 2-3 razy przez maszynkę. Do masy dodać posiekane grzyby i proszek grzybowy. Wbić jajka, wyrobić. Dosypać przyprawy i sól, powtórnie dokładnie wyrobić. Po wyrobieniu masy zawsze próbuję odrobinę żeby sprawdzić, czy jest dostatecznie słona. Foremki (piekę w keksówkach bo tak mi wygodnie) wysmarować roztopionym smalcem i wysypać tartą bułką. Masę nakładać do 3/4 wysokości. Wierzch wygładzić łyżką maczaną w zimnej wodzie. Piec 30-40 min. w piekarniku nagrzanym do 180st. C. Upieczone pasztety zostawić w foremkach do następnego dnia. Podawać pokrojony w plastry, z dodatkiem chrzanu, ćwikły albo żurawiny....