

Pasztet świąteczny



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łopatka wieprzowa	1,5 kilograma
podgardle surowe	0,5 kilograma
wątróbka wieprzowa	0,5 kilograma
marchewki	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
cebule	2 sztuki
kajzerka	2-3 sztuki
jajko	6-8 sztuk
Liść laurowy suszony Prymat	3 liście
Ziele angielskie całe Prymat	6-8 ziaren
Gałka muskatołowa cała Prymat	2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	2 łyżeczki
Owoc jałowca cały Prymat	
Gorczyca biała cała Prymat	1/3 łyżeczki
Kolendra cała Prymat	1/4 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Majeranek suszony Prymat	1 łyżka
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	2-3 łyżeczki
seler	1 kawałek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łopatkę i podgardle kroimy na mniejsze kawałki, rumienimy na patelni - nie trzeba dodawać żadnego tłuszczu bo wystarczająco dużo wytopi się go z podgardla. Zrumienione mięso przekładamy do garnka, na tłuszczu podsmażamy do lekkiego zrumienienia pokrojoną na ósemki obraną cebulę, dokładamy obrane warzywa korzeniowe, liście laurowe i ziele angielskie. Podlewamy ok. 1,5 szkl. wody i dusimy do miękkości. Kiedy mięso jest już miękkie na wierzchu układamy oczyszczone kawałki wątróbki i dusimy pod przykryciem jeszcze 10 min.. Całość odcedzamy i zostawiamy do wystudzenia. W sosie z duszenia namaczamy suche bułki. Gdy nasiąkną mielimy je razem z mięsem, wątróbką i warzywami - robimy to 2;3 - krotnie - pamiętajmy o usunięciu liści laurowych i ziela. Do masy mięsnej dodajemy przyprawy i wbijamy jajka, dokładnie wyrabiamy. Po wyrobieniu próbuję czy masa jest dość słona - po upieczeniu aromat suszonych przypraw będzie bardziej wyrazisty więc ostrożnie z ich dosypywaniem. Foremki, ja używam keksówek, wysmarować roztopionym smalcem i wysypać tartą bułką. Napęlić masą mięsną do 3/4 wysokości. Wierzch wygładzić mokrą ręką albo łyżką. Pieczemy ok. 30-40 min. w piekarniku nagrzanym do 180st. C.. Po upieczeniu zostawiamy w formach do całkowitego wystudzenia i zastygnięcia, najlepiej na całą noc