

Pasztet z prawdziwkami w słoninie z sosem żurawinowym



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wieprzowiny	200 g
cielęciny	200 g
wołowiny	200 g
wątróbek cielęcych	100 g
słoniny wieprzowej	100 g
surowego boczku wieprzowego bez skóry	100 g
białej bułki bez skóry	100 g
jajek	2 sztuki
cebuli	100 g
prawdziwków	100 g
chrzan	--
marynowanych gruszek	4 sztuki
przyprawy	--
żurawina	
wino czerwone	--

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos: do przetartej żurawiny dodać odcisnięty chrzan, czerwone wino i dokładnie wymieszać.

Pasztet z prawdziwkami: boczek i cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć. Dodać pokrojone mięso oraz sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek i dusić do miękkości. Pod koniec duszenia dodać sparzone wątróbki i bułkę. Wszystkie składniki dusić około 15 minut i odstawić w chłodne miejsce na 12 godzin. Tak przygotowane mięso zmielić dwukrotnie przez gęste sito, dodać pokrojone gotowane grzyby, jajka oraz gałkę muskatołową, mielony imbir, sól i pieprz. Pokrojoną w cieniutkie plastry słoninę ułożyć na dnie formy, uzupełnić masą mięsną, dobrze ubić i piec ok. 40 minut w kąpeli wodnej. Po ostudzeniu pasztet pokroić, udekorować marynowanymi gruszkami i czerwonym pieprzem. Podawać z sosem żurawinowym.