

Pasztet wielkanocny



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe	50 dag
mięso cielęce z łopatki	50 dag
cebula	1 sztuka
marchewka	1 sztuka
jajko	3 sztuki
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
gałka muskatołowa Prymat	1 szczypta
wątróbka wieprzowa	50 dag
Owoc jałowca cały Prymat	kilka szt.
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	6 ziaren
grzyby suszone	2 dag
boczek	20 dag
kajzerka	1 sztuka
Ziele angielskie całe Prymat	4 ziarna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby umyć i moczyć w wodzie 2 godz. Mięso umyć i osączyć. Cebule obrać. Marchewkę oczyścić i opłukać. Mięso, boczek, cebulę, marchewkę oraz grzyby dusić 45 min z dodatkiem liścia laurowego Prymat i reszty przypraw. Pod koniec duszenia włożyć umytą, pokrojoną na kawałki wątróbkę. Uduszone mięso, wątróbkę i boczek wyjąć, a w sosie namoczyć bułkę i odcisnąć. Mięso, boczek wątróbkę, bułkę i warzywa trzykrotnie zemleć, wbić jajka, wsypać przyprawy Prymat i starannie wymieszać.

Dno i boki formy wysmarować margaryną, wysypać bułką tartą i wyłożyć paskami słoniny. Do formy włożyć masę mięsną, ugniatając ją łyżką, tak aby w środku nie pozostały pęcherzyki powietrza. Wyrównać powierzchnię szerokim nożem maczanym w letniej wodzie. Piec około 1 godz. w piekarniku nagrzanym do temperatury 190 st. C. Ostudzić, wyjąć z formy i pokroić na plastry.