

Pasztet z kaczki z orzechami pistacjowymi podany z glazurowanymi pomarańczami aromatyzowanymi imbirem, czerwonym winem i świeżą miętą



**JOANNA137**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

|                                     |                  |
|-------------------------------------|------------------|
| <b>pierś z kaczki</b>               | 300 g            |
| <b>pierś z kurczaka</b>             | 1 sztuka         |
| <b>wątróbka drobiowa</b>            | 100 g            |
| <b>borowiki</b>                     | 100 g            |
| <b>orzechy pistacjowe</b>           | 50 g             |
| <b>jajko</b>                        | 1 sztuka         |
| <b>masło</b>                        | 1 sztuka         |
| <b>wędzony boczek</b>               | kilka plasterków |
| <b>skórka z pomarańczy</b>          | 1 sztuka         |
| <b>oliwa</b>                        | - -              |
| <b>sól</b>                          | - -              |
| <b>Pieprz czarny mielony Prymat</b> | - -              |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b>  | - -              |
| <b>ziele angielskie</b>             | - -              |
| <b>pomarańcza</b>                   | 3 sztuki         |
| <b>cukier</b>                       | 1 łyżka          |
| <b>miód</b>                         | 1 łyżeczka       |
| <b>śliwowica</b>                    | 20 ml            |
| <b>pieprz czerwony</b>              | 1 łyżeczka       |
| <b>winiak</b>                       | 50 (klubowy)     |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki marynaty połączyć, zalać nią mięso i odstawić do lodówki na kilka godzin.

Grzyby pokroić w kostkę, zrumienić na rozgrzanej oliwie z oliwek, a następnie doprawić do smaku solą i pieprzem.

Mięso wyjąć z marynaty, dokładnie zmielić i zmiksować z żółtkiem i śmietaną. Podczas miksowania dodawać cienkim strumieniem roztopione masło. Masę doprawić do smaku, dodać grzyby, orzechy pistacjowe i otartą skórkę z pomarańczy, a na zakończenie ubitą z białek pianę. .

Formę do pasztetu wyłożyć cienkimi plasterkami boczku i wypełnić masą mięsną. Paszтет piec około 1,5 godziny w kąpieli wodnej w temperaturze 120°C, po upieczeniu wystudzić.

Pomarańcze wyfiletować, a z pozostałości wycisnąć sok i zagotować go wraz z cukrem do momentu odparowania wody. Gdy sos zacznie gęstnieć, dodać posiekany imbir, czerwony pieprz i miód. Pod koniec gotowania dodać pomarańcze i miętę.

Na talerzu ułożyć liście rukoli, a na nich plastry pasztetu. Podawać z glazurowanymi pomarańczami i tostami z francuskiego pieczywa brioche.