Aksamitny pasztet

PAULISIA_ELK

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łopatka wieprzowa	500 g
boczek	200 g
wątróbki z kurczaka	500 g
słonina	100 g
cebula	4 sztuka
mąka ziemniaczana	1 łyzka
żółtko jajek	3 sztuka
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuka
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	1/2 łyżeczki
majeranek	1 łyżeczka
cebula czerwona	4 sztuka
masło	50 g
cukier	1/4 szklanki
wino czerwone wytrawne	3/4 szklanki
ocet winny czerwony	1/4 szklanki
przyprawy	1 (do pasztetu)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso oprócz watróbki kroimy na mniejsze kawałki i dusimy w głębokiej patelni lub rondlu wraz z cebulą, szklanką wody, 3 liśćmi laurowymi i majerankiem na małym ogniu przez około 50 minut. Po tym czasie wyjmujemy mięso a do cebuli dodajemy wątróbkę i dusimy jeszcze 15 minut. Następnie wyjmujemy watróbkę i dusimy bułką aż zmięknie. Wszystko odstawiamy do ostygnięcia.
Mięso mielimy 2-krotnie i przyprawiamy. Dodajemy 3 żółtka, mąkę ziemniaczaną i mieszamy. Wykładamy do formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą i pieczemy ok 35 minut w temp 180 stopni.
Przygotowujemy konfiturę:
Roztapiamy na patelni masło, dodajemy cebulę pokrojoną w piórka i cukier i dusimy aż zmięknie około 20 minut, po tym czasie wlewamy wino i ocet i dusimy bez przykrycia jakieś 30 minut, aż zgęstnieje.