Pasztet Hubertus

ZOFIA12

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dziczyzna	500 g
słonina	100 g
smalec	100 g
cebula biała	2 szt
ziele angielskie	
Majeranek suszony Prymat	
sól, pieprz, gałka muszczatołowa	
bułka czerstwa	1 szt
boczek wędzony	300 g
suszone morele	100 g
suszone śliwki kalifornijskie	100 g
porto	300 ml
cukier	4 łyżki
woda	1 litr
Żelatyna wieprzowa Prymat	
boczek	200 surowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Pokrojone w kawałki mięso, boczek i słoninę podsmaż na rozgrzanym smalcu. Dodaj pokrojoną w plastry cebulę i smaż jeszcze chwilkę. Posól, dodaj kilka ziarenek ziela angielskiego, liść laurowy, łyżeczkę majeranku i duś, dopóki mięso nie zmięknie. Bułkę namocz w letniej, przegotowanej wodzie. Uduszone mięso ostudź i zmiel dwukrotnie z odciśniętą bułką. Dopraw pieprzem, solą i zmieloną gałką muszkatołową. Zmielone mięso ułóż w długich foremkach na plastrach wędzonego boczku i i wciśnij na przemian do środka morele i śliwki. Piecz około 80 minut w temperaturze 180 st. C.
2. Przygotuj galaretkę: zagotuj wodę. Na suchej, gorącej patelni podgrzej cukier i zrób karmel. Do wrzącej dodaj namoczoną żelatynę, porto, karmel i odrobinę soli. Wymieszaj i odstaw. Gdy galaretka stężeje, pokrój ja w kostkę. Wystudzony pasztet podawaj z borowikami, łyżką chrzanu oraz kostkami galaretki.