Pasztet z kaparami i suszonymi pomidorami

BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 kg ugotowany udziec indyczy.	
10 suszonych pomidorków z zalewy oliwnej.	
garstka kaparów z zalewy	
kilka ziaren marynowanego pieprzu	
bazylia świeża	
masło	100 g
sól	
masło do wysmarowania papieru do pieczenia lub blaszki	
jajko	4

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane i wystudzone mięso wkładam do malaksera. W trakcie rozdrabniania udźca dodaję surowe jajka, roztopione masło sól, pieprz i suszoną bazylią. Gdy mięso uzyska kremową konsystencję przekładam masę do miski i mieszając łączę ją z pociętymi suszonymi pomidorami, listkami świeżej bazylii, bułką tartą i ziarenkami kaparów i kilkoma ziarnami marynowanego zielonego pieprzu. Tak przygotowaną masę przekładam do blaszki wyłożonej natłuszczonym papierem do pieczenia. Pasztet piekę przez 90 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C. Po wystudzeniu i schłodzeniu w lodówce serwujemy go. Podałam go ozdobionego kaparami i pomidorkami koktajlowymi, cytryną. Pasztet pyszny. Zniknał w tempie zastraszajacym