

Wielkanoc: Pasztet z kurczaka



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1h



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kurczak	1/2 szt.
wątróbka cieleńca	300 g
słonina	100 g
seler	1 szt.
marchew	1 szt.
pietruszka	1 szt.
pieczarki	100 g
cebula biała	1 duża
jaja	4 szt.
bułka czerstwa	1 szt.
masło	3 łyżki
ziele angielskie	
Owoc jałowca cały Prymat	
imbir	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
chrzan tarty	
ćwikła z chrzanem Smak	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować składniki.
- KROK 2 Kurczaka umyć, podzielić na kawałki. Warzywa (bez cebuli i pieczarek) umyć, obrać i razem z kurczakiem przełożyć do garnka. Dodać przyprawy, zalać wodą i gotować na wolnym ogniu ok. 2 godziny. Po kwadransie wyjąć słoninę, a pod koniec gotowania osolić. W międzyczasie przygotować pieczarki i cebulę – umyć, obrać i posiekać w plasterki. Przełożyć do garnka wraz z wątróbką, dodać ok. 100 ml z wywaru z kurczaka i dusić kwadrans pod przykryciem.
- KROK 3 Kajzerkę namoczyć w miseczce. Przygotować formę keksową – wysmarować ją tłuszczem, a dno wyłożyć słoninę pokrojoną w cienkie plasterki.
- KROK 4 Ugotowane mięso kurczaka, słoninę, wątróbkę z pieczarkami i cebulą oraz namoczoną bułkę przecisnąć przez maszynkę lub zmiksować. Do masy dodać 2 całe jajka, 2 żółtka, sól, pieprz, imbir, gałkę i jałowiec do smaku. Wymieszać starannie i przełożyć masę do formy. Piec w kąpieli wodnej w nagrzanym do 190 stopni piekarniku przez około godzinę.
- KROK 5 Upieczony pasztet wystudzić, wyjąć z formy i podawać z buraczkami ćwikłowymi i chrzanem Smak.