

Pasztet z dziczyzny z chutney jabłkowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Pasztet:

podgardle z dziczyzny	400 gramów
szponder wieprzowy	200 gramów
cebula	1 sztuka
czosnek	4 ząbki
Liść laurowy suszony Prymat	2 liście
woda	200 mililitrów
wino czerwone	200 mililitrów
wątróbka	200 gramów
sól	
smalec	
wędzony boczek	200 gramów

Mieszanka przypraw mielonych

Ziele angielskie mielone Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

Owoc jałowca cały Prymat

Gałka muskatołowa mielona Prymat

Chutney jabłkowy:

jabłka	3 sztuki
woda	3 łyżki

cukier	2 łyżki
porto	100 mililitrów
Cynamon mielony Prymat	
Goździki całe Prymat	3 szt.
papryczka chili	1 sztuka
imbir	1-2 cm

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dodaj smalec do głębszej patelni, wrzucić pokrojoną cebulę i mieszankę przypraw - lekko podsmaż. Umyte i oczyszczone mięso przypraw solą i pieprzem. Wylej całą wodę, dodaj liść laurowy i duś do miękkości. Dodaj czerwone wino i pokrojoną w plastry wątrobę. Duś krótko. Wyciągnij liść laurowy i pozostałe przyprawy (mieszankę) i przełóż do naczynia do zapiekania. Do nagrzanego do temperatury 150 stopni piekarnika wstaw mięso. Zapiekaj pod przykryciem ok. 1-1 ½ godziny.

Wystudź mięso i zmiel w maszynce.

Formę keksówkę wyłożyć plasterkami boczku, nałożyć masę pasztetową. Na wierzchu zawinąć wychodzące poza foremkę końcówki plasterków boczku.

Formę owinać w folię aluminiową i piec 1 godzinę w temp. 160°C.

Po upieczeniu pasztetu wystudzić, zdjąć folię i wstawić do lodówki na 2-3 godziny.

Chutney jabłkowy:

Obierz jabłka i zetrzyj dwa na grubych oczkach i jedno na drobnych.

W garnku przygotuj karmel (wlewamy 3 łyżki wody i dodajemy 2 łyżki cukru). Do karmelu dodaj starte jabłka, około 1-2-centymetrowy starty imbir, połowę pokrojonej papryczki chili, pół łyżeczki cynamonu, 3 goździki i wlej jeden kieliszek wina porto.

Gotuj, aż uzyskasz pożądaną konsystencję. Jeśli chutney ma za mocny smak, możemy złagodzić go tartym jabłkiem i gotować jeszcze chwilę.