

Pasztet z żurawiną



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szponder wołowy	1 kilogram
łopatka wieprzowa	800 gramów
boczek surowy	300 gramów
bułki czerstwe	2 sztuki
wątróbka drobiowa	100 gramów
cebula	3 sztuki
czosnek	1 główka
jajko	4 sztuki
Przyprawa do potraw Kucharek	2 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżka
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1 łyżeczka
słonina	200 gramów
żurawina suszona	50 gramów
orzechy pistacjowe	50 gramów
smalec	100 gramów
Bułka tarta klasyczna Prymat	200 gramów

Do wywaru:

Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
ziele angielskie	4 sztuki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SPRAWDŹCIE PRZEPIS NA PRZEPYSZNY, DOMOWY PASZTET:

Mięso pokroić na mniejsze kawałki i włożyć do dużego garnka razem z cebulą i czosnkiem. Zalać wodą, dodać pieprz ziarnisty, ziele angielskie oraz liście laurowe. Gotować na dużym ogniu do momentu zagotowania, zmniejszyć ogień i dusić przez około 1,5 godziny pod przykryciem na małym ogniu, aż do miękkości mięsa.

Mięso wyjąć i ostudzić. Do wywaru mięsnego dodać bułkę, aby się namoczyła. Całe mięso trzykrotnie zmielić w maszynce. Następnie dodać żółtka, gałkę muskatołową, żurawinę, pistacje, wcześniej odcedzoną i zmieloną bułkę, doprawić Przyprawą do potraw Kucharek – wymieszać. Na koniec dodać ubite białka i delikatnie wymieszać.

Wąską i podłużną formę o długości 20 cm posmarować smalcem, boki i dno wyłożyć plasterkami słoniny. Wyłożyć masę mięsną, dobrze docisnąć, aby nie pozostały wewnątrz pęcherze powietrza – można również delikatnie rzucić o blat, aby masa dobrze osiadła. Z góry posypać pistacjami.

Wstawić do nagrzanego do 200°C piekarnika i piec przez ok. 1,5 godziny.

O CZYM PAMIĘTAĆ PRZYGOTUJĄC DOMOWY PASZTET?