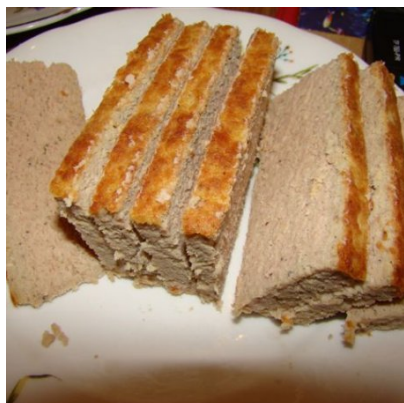


pasztet cielecy



ROBERT16

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łopatka cieleca bez kości	1 kg
wątróbki cielecej	25 dag
słoniny	15 dag
kajzerka	1
jajko	3
śmietanki 30%	ćwierć szklanki
smalcu	1 łyżka
marchewki	2
wytrawnego wina	1/3 szklanki
masła	2 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa korzeniowe obrać, umyć, zetrzeć na tarce do jarzyn, por i cebulę pokroić, dodać wino, wymieszać. Mięso opłukać, odsączyć, pokroić w dużą kostkę,łożyć do marynaty i pozostawić w lodówce na 24 godz. Następnie usmażyć na smalcu mięso i czwartą część warzyw z marynaty, a potem dodać słoninę i dusić do miękkości. Pod koniec dodać pokrojoną w paski wątróbkę i dusić jeszcze 10 min. Bułkę namoczyć w śmietance i odcisnąć. Mięso ze słoniną i warzywami oraz wątróbką zemieć trzykrotnie, dodać bułkę, jajka, doprawić solą i pieprzem, wyrobić na gładką masę. Sos odparować tak, żeby zostało pół szklanki, wlać do masy, wymieszać. Formy do pieczenia wysmarować masłem i obsypać tartą bułką, wypełnić do 2/3 wysokości masą, wyrównać powierzchnię i piec 35-40 min w piekarniku nagrzanym do 180°C. Podawać z pieczywem, piklami i chrzanem.