Pasztet z królika

Barbara Mulik

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- Tuszka królika - 1 kg
- Podgardle wieprzowe - 500 g
- Wątróbka cielęca - 300 g
- Cebula - 2 szt.
- Jaja - 3 szt.
- Olej - trochę
- Bułka tarta - trochę
- Liść laurowy - 8 szt.
- Ziele angielskie - 10 szt.
- Gałka muszkatołowa - do smaku
- Sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tuszkę królika umyć pod bieżącą wodą, podzielić na porcje, podgardle pokroić na kawałki. Mięso włożyć do rondla,zalać małą ilością wody, dodać ziele angielskie i liście laurowe i dusić pod przykryciem na wolnym ogniu 1 godzinę od czasu do czasu mieszając.
Pod koniec duszenia włożyć pokrojoną wątróbkę cielęcą i jeszcze 15 minut dusić pod przykryciem.

KROK 2: Ugotowane mięso odstawić do wystudzenia.
Z wystudzonego mięsa usunąć kości i pokroić na małe kawałki.

KROK 3: Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni na złoty kolor.

KROK 4: Mięso wraz z cebulą przepuścić przez maszynkę o drobnych oczkach 2 razy.

KROK 5: Do zmielonej masy wbić 3 jaja, przyprawić solą, pieprzem, gałką muszkatołową i dokładnie wymieszać na jednolitą masę.

KROK 6: Foremki (2 szt. 30 cm.) posmarować małą ilością oleju, wysypać bułką tartą i wypełnić masą mięsną.
Foremki wstawić do nagrzanego piekarnika do 175 na około 45 minut.

Smacznego.