Drobiowy pasztet z żurawiną

Bożena1960

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

15 porcji

Składniki:

- kurczak - 1 szt.
- wątróbka - 300 g
- bułka - 1 szt.
- mleko do namoczenia bułki - 1 szklanka
- marchewka - 1 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- liście laurowe - 2 szt.
- ziele angielskie - 4 szt.
- imbir mielony - 1 szczypta
- gałka muszkatołowa - 1 szczypta
- sól - do smaku
- pieprz świeżo mielony - 1 szczypta
- jajka - 2 szt.
- dodatkowo: żurawina - 100 g
- bułka tarta do foremek - 3 łyżka
- tłuszcz do foremek - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kurczaka oczyścić, umyć, następnie włożyć do garnka, zalać wodą doprowadzić do zagotowania.
Dodać obrane warzywa, sól, liście laurowe oraz ziele angielskie.
Podczas gotowania zdjąć szumowiny.
Obraną, pokrojoną cebulę podsmażyć wraz z oczyszczoną wątróbką.
Gdy mięso jest miękkie wyjąć, wystudzić, oddzielić od kości, a następnie zmielić w maszynce razem z podsmażoną wątróbką.
Dodać namoczoną wcześniej lecz odciśniętą bułkę, przyprawy oraz jajka.
Dobrze wyrobić, na koniec dodać suszoną żurawinę i ponownie wymieszać.
Wyrobioną masę włożyć do aluminiowych foremek wysmarowanych tłuszczem i wysypanych bułką tartą.
Pasztet włożyć do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec około 1 - 1,5 godziny.

Po upieczeniu i wystudzeniu udekorować suszoną żurawiną.