Pasztet drobiowy z figami i kasztanami jadalnymi

Iwona Kuczer

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 15 porcji

Składniki:

- udo z kurczaka BIO - 500 g
- udo z indyka BIO - 500 g
- świeży tymianek BIO - kilka kawałek
- wątróbka drobiowa BIO - 5 szt.
- czosnek BIO - 2 ząbek
- śmietana kremówka BIO - 1/2 szklanka
- gałka muszkatołowa BIO - 1 szczypta
- olej do smażenia - 4 łyżka
- sól, pieprz - 1 trochę
- figi suszone BIO - 4 szt.
- kasztany jadalne gotowane BIO - 5-6 szt.
- posiekane orzechy włoskie BIO - 1 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Udka myjemy, osuszamy, posypujemy solą i pieprzem. Podsmażamy na rozgrzanym oleju, wrzucamy obrany czosnek, tymianek, podlewamy odrobiną wody i dusimy do miękkości (ok. 40 min). Osobno smażymy umyte i osuszone wątróbki na niewielkiej ilości oleju. Nie solimy!
Figi zalewamy ciepłą wodą i odstawiamy.

KROK 2: Ugotowane mięso lekko studzimy, wyjmujemy czosnek i gałązki tymianku, obieramy z kości. Mielimy w maszynce raz, lub jeśli lubimy bardziej kremowy pasztet to dwa razy.
Figi osączamy z wody, drobno siekamy. Siekamy też kasztany. Do masy mięsnej dodajemy figi, kasztany i orzechy, doprawiamy solą, pieprzem, świeżo tartą gałką muszkatołową, wlewamy śmietankę, dokładnie mieszamy.

KROK 3: Pasztet możemy upiec w jednej blaszce lub w ceramicznych kokilkach. Polecam drugą metodę, bo jest szybsza :-)

Kokilki smarujemy masłem i wysypujemy tartą bułką, wykładamy masę mięsną. Pieczemy ok 20-30 min w piekarniku nagrzanym do 180 st. C.

Smacznego.