Pasztet drobiowy z pistacjami i żurawiną

Nikita

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

160 min

20 porcji

Składniki:

udka z kurczaka eko (średnie) (około 1 -1,2 kg) - 5 szt.
boczek chudy - 200 g
wątróbka drobiowa - 150 g
cebula szalotka - 2 szt.
marchewka mała - 3 szt.
pietruszka korzeń - 1 szt.
liście laurowe - 2 szt.
ziele angielskie ziarna - 4-5
pieprz czarny ziarnisty - 10
pistacje łuskane - 100 g
żurawina - 100 g
jajka - 2 szt.
sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Udka z kurczaka włożyć do garnka. Boczek pokroić na mniejsze kawałki, włożyć do kurczaka.
Cebulę obrać i pokroić na ćwiartki. Marchewkę i pietruszkę obrać i pokroić na kawałki.
Pokrojone warzywa włożyć do garnka z mięsem. Dodać liście laurowe, ziele angielskie, pieprz i sól, zalać wodą, tak aby przykryć mięso i warzywa. Doprowadzić do wrzenia, gotować na średnim ogniu do całkowitej miękkości mięsa drobiowego. Udka wyjąć, do garnka włożyć wątróbkę i gotować jeszcze przez 5 minut. Odstawić do przestygnięcia. Można ugotować dzień wcześniej.

KROK 2: Przygotować pistacje i żurawinę.

KROK 3: Z wywaru wyjąć boczek, wątróbkę i warzywa. Wywar przecedzić przez sitko.
Z udek obrać mięso.
Udka, boczek, wątróbkę oraz warzywa zmielić przez maszynkę, używając sitka z drobnymi

oczkami.
Białka oddzielić od żółtek. Białka ubić na sztywną pianę.
W misie robota umieścić zmielone mięso z warzywami, dodać żółtka, sól i pieprz do smaku, wywar z gotowania mięsa (tyle, aby otrzymać wilgotną masę, około 1/2 szklanki). Wyrobić wszystko razem. Dodać pistacje, żurawinę, wymieszać. Dodać pianę z białek, ponownie delikatnie wymieszać.

KROK 4: Masę przełożyć do formy wysmarowanej olejem lub wyłożonej papierem do pieczenia.
Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec, aż wierzch będzie rumiany i pasztet będzie odstawać od brzegów, około 60 do 80 minut.

KROK 5: Wyjąć z piekarnika i odstawić do całkowitego wystygnięcia. Wyjąć z formy.

KROK 6: Schłodzić w lodówce, lepiej będzie się kroić.