Pasztet mięsny

Barbara Strużyna

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- łopatka wieprzowa - 1 i 1/2 kg
- boczek - 600 g
- udko kurczaka - 2 szt.
- wątróbka - 30 dag
- cebula - 2 szt.
- bułka tarta - 4 łyżka
- jajka - 4 szt.
- gałka muszkatołowa - 1 łyżeczka
- majeranek - 1 łyżka
- papryka ostra - 1/4 szt.
- sól - - do smaku
- pieprz - - do smaku
- olej - - trochę
- liść laurowy - 3 szt.
- ziele angielskie - 4 szt.
- pieprz ziarna - 4 szt.
- marchewki - 4 szt.
- pietruszka mała - 2 szt.
- seler średni - 1/4 szt.
- por (biała część) - 10 cm
- imbir - 1 łyżeczka
- masło - - kawałek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso i warzywa (oprócz cebuli) myjemy w zimnej wodzie, warzywa obieramy i wszystko wkładamy do wrzątku, dodajemy: ziarna pieprzu, liście laurowe, ziela angielskie i sól. Po 45 - 50 min wyciągamy mięso drobiowe i warzywa. Dalej gotujemy do miękkości wieprzowinę. Ugotowane mięso i warzywa studzimy.

KROK 2: Na patelnię wlewamy trochę oleju, rozgrzewamy i wrzucamy pokrojoną w kostkę cebulę, dusimy kilka minut. Dokładamy na patelnię umytą i osuszoną wątróbkę. Dusimy kilka minut i studzimy.

KROK 3: Mięso oddzielamy od kości. Mielimy na przemian mięso, warzywa, wątróbkę, a na końcu bułkę tartą. Powstałą masę mielimy jeszcze raz.

KROK 4: Doprawiamy masę gałką, imbirem, papryką ostrą, solą i pieprzem. Oddzielamy żółtka i dodajemy do masy. Wszystko dokładnie mieszamy. Ubijamy białko i dodajemy do masy, delikatnie mieszamy do połączenia składników.

KROK 5: Dwie keksówki wykładamy papierem do pieczenia. Wykładamy masę do foremek, ugniatamy, aby pozbyć się ewentualnych pęcherzyków powietrza i wyrównujemy. Na wierzch kładziemy cienkie plasterki masła.

KROK 6: Wkładamy do nagrzanego piekarnika na 180 stopni C i pieczemy ponad godzinę, ok 70 - 80 min.

KROK 7: Gdy pasztet wystygnie przekładamy do świeżego papieru.

Smacznego!