Pasztet wołowo-wieprzowy

Nikita

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min

20 porcji

Składniki:

- wołowina np. udziec - 500 g
- szynka wieprzowa - 500 g
- boczek chudy - 200 g
- wątróbka drobiowa - 100 g
- cebula mała - 2 szt.
- jajka ekologiczne - 2-3 szt.
- sól do gotowania mięsa - 1 łyżeczka
- liście laurowe -
- ziele angielskie - 2 szt.
- pieprz ziarnisty - 10 szt.
- bułka tarta - 1/2 szklanka
- przyprawy do zmielonego mięsa: gałka muszkatołowa - 1/2 łyżeczka
- przyprawy do zmielonego mięsa: sól i pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Do czasu przygotowania nie jest doliczony czas gotowania mięs.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Boczek pokroić w dużą kostkę i ułożyć na spodzie dużego garnka. Mięso wieprzowe i wołowe pokroić na małe kawałki około 3 x 3 cm i położyć na boczku. Cebulę pokroić na ćwiartki lub w plastry i włożyć do garnka na mięso, dodać liście laurowe, ziele angielskie, pieprz ziarnisty i sól. Zalać wodą tak aby mięso było przykryte. Doprowadzić do wrzenia i gotować na małym ogniu 60-70 minut.
Na koniec wrzucić wątróbkę i gotować jeszcze 5 minut.

KROK 2: Mięso najlepiej ugotować wieczorem i zostawić na całą noc do wystygnięcia. Ostudzone mięso zmielić razem z cebulą trzykrotnie w maszynce do mięsa z sitkiem o małych oczkach (wcześniej usunąć liść laurowy, pieprz i ziele angielskie).

KROK 3: Do zmielonego mięsa dodać żółtka, bułkę tartą, świeżo zmielony pieprz, sól i tartą

gałkę muszkatołową. Wyrobić dokładnie na jednolitą masę.
Białka ubić na sztywno i dodać do masy mięsnej, delikatnie wymieszać.

KROK 4: Przełożyć do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia lub posmarowanej tłuszczem i obsypanej bułką tartą. Masę dobrze docisnąć.
Piekarnik nagrzać do temperatury 170 stopni.

KROK 5: Piec około 90 minut.

KROK 6: Pasztet zostawić do ostygnięcia i dopiero wtedy kroić.
Część można zamrozić.