Pasztet z dziczyzny

Szybko Tanio Smacznie

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

150 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- surowe mięso, tradycyjnie powinien to być zając, ale można wykorzystać też drób - 2 kg
- wino do macerowania mięsa - 1 butelka
- wątroba drobiowa - 500 g
- słonina - kawałek
- wywar pozostały z gotowania mięsa - 1 szklanka
- jajka - 3 szt.
- bułki pszenne - 3 szt.
- suszone grzyby - 1 garść
- włoszczyzna - 1 pęk
- jałowiec, ziele angielskie, liście laurowe - do smaku
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa - do smaku

Dodatkowe info:

Pasztet to danie, które w moim domu kojarzy się ze świętami, zwłaszcza Bożym Narodzeniem, choć na Wielkanoc także ląduje na naszym stole. Specjalistą od mięs w rodzinnym domu jest mój Tato, który macerował mięso w mleku, winie, dziwnych mieszankach przypraw, potem rolował i piekł. Efekt tych magicznych zabiegów był... magiczny! Tym bardziej zasługuje na osobny wpis na blogu. proszę, poznajcie zatem pasztet według przepisu mojego Taty :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowania zaczynamy dzień przed aktualnym pieczeniem pasztetu. Mięso zalewamy czerwonym winem (tak aby przykryło) i moczymy przez całą noc w lodówce (dodajemy jałowiec, liście laurowe, ziele angielskie).

KROK 2: Zmacerowane mięso opłukujemy i osuszamy z nadmiaru wody. W sporym garnku (albo dwóch) umieszczamy mięso, włoszczyznę oraz przyprawy (ziele angielskie, liście laurowe, jałowiec)

i 1/2 cebuli.

KROK 3: Gotujemy do miękkości ok 1h po czym wyjmujemy z wywaru i studzimy. Wywaru nie wylewamy - wykorzystamy go jeszcze np do namoczenia bułek i grzybów.

KROK 4: Wystudzone mięso będziemy miksować w malakserze, ale pamiętam, że jeszcze kilka lat temu przepuszczaliśmy całe mięso przez maszynkę i to koniecznie 3 razy. Do maszyny na zmianę "wrzucaliśmy" trochę mięsa, wątroby, grzybów i mokrej bułki. Robiliśmy to partiami, a gdy masa była gotowa ponownie ją zmiksowaliśmy.

KROK 5: Do tak przygotowanego pasztetu dodajemy 3 jajka i przyprawy - 2.5 łyżeczki soli (takie od kawy), pieprz, startą świeżo gałkę muszkatołową.

KROK 6: Przekładamy do foremek (u nas dwie: większa 37×12 ×8 i mniejsza 26 x 12×8) wyłożonych folią aluminiową lub papierem do pieczenia (u nas napełnione do mniej więcej 3/4 wysokości).

KROK 7: Na spodzie i na wierzchu układamy cienkie plastry słoniny. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 160 stopni przez około 1h.