# Pasztet z dzika

Iwona Kuczer

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

90 min | średni | 8 porcji

## Składniki:

- mięso z dzika (łopatka) - 300 g
- mięso wieprzowe (karkówka) - 200 g
- marchewka - 1 szt.
- pietruszka - 2 szt.
- cebula - 1 szt.
- świeży tymianek - 4 kawałek
- świeży rozmaryn - 4 kawałek
- liść laurowy - 3 szt.
- jałowiec - 3 szt.
- czosnek zgnieciony - 1 ząbek
- sól - 1 trochę
- pieprz - 1 trochę
- gałka muszkatołowa - 1 trochę
- majeranek - 1 trochę
- jajka - 5 szt.
- bułka do namoczenia - 1 szt.

## Dodatkowe info:

Przepis autorstwa szefa kuchni hotel Hilton - Artura Pijanowskiego. Pasztet upieczony z tego przepisu jest miękki i aromatyczny, idealny na świąteczny stół.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Mięso, warzywa, zioła, czosnek gotujemy, aż mięso będzie miękkie (rozgotowane). Po przestudzeniu wyjmujemy zioła i wszystko mielimy w maszynce do mięsa na drobnym sicie, tłuszcz i wodę zostawiamy. Bułkę namaczamy w wodzie i tłuszczu, które zostały z gotowania mięsa i dodajemy do masy na pasztet. Dodajemy jajka, przyprawy i całość dobrze wyrabiamy na gładką masę. Gdyby masa była za sucha dodajemy tłuszcz z gotowania mięsa.

*KROK 2:* Foremkę smarujemy tłuszczem i obsypujemy bułką tartą, aby pasztet nam nie przywarł do formy. Masę przekładamy do formy i pieczemy w 160 st (opcjonalnie wierzch pasztetu możemy posmarować roztrzepanym jajkiem i ułożyć plastry boczku).