Pasztet z grzybami leśnymi

Bożena1960

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min

10 porcji

Składniki:

- wieprzowina - 600 g
- boczek świeży - 500 g
- udka z kurczaka - 2 szt.
- wątróbka drobiowa - 300 g
- cebula - 1 szt.
- grzyby leśne - 300 g
- bułka czerstwa - 1 szt.
- jajka - 3 szt.
- liście laurowe - kilka listków
- ziele angielskie - 4 szt.
- gałka muszkatołowa - 1 szczypta
- sól i pieprz - do smaku
- smalec - 1 łyżka
- dodatkowo: tłuszcz do foremek - 2 łyżka
- bułka tarta do foremek - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso myjemy, następnie zalewamy wrzącą wodą. Dodajemy cebulę, liście laurowe oraz ziele angielskie. Przykrywamy i gotujemy do miękkości na wolnym ogniu.
Wątróbkę drobiową oczyścić, opłukać, pokroić na mniejsze kawałki, a następnie włożyć do garnka z mięsem na 15 minut przed końcem gotowania. Mięso wyjąć z garnka i odstawić do wystudzenia. Cebulę wyrzucić, a do sosu włożyć bułkę w celu namoczenia.
Grzyby po odmrożeniu podsmażyć z pokrojoną cebulką na łyżce smalcu.
Wystudzone mięso, bułkę i podsmażone grzyby przepuścić przez maszynkę do mięsa dwa razy. Do masy wbić jajka, dodać przyprawy. Wszystko starannie wymieszać. W razie gdyby masa była zbyt gęsta, zbita dolać sosu z gotowania mięsa.
Wyrobioną masę nałożyć do 3/4 wysokości wysmarowanych tłuszczem i wysypanych bułką tartą. Zapiekać w dobrze nagrzanym piekarniku do czasu, aż pasztet się ładnie zarumieni, (u mnie około 60 minut).
Letni pasztet wyjąć z foremek, owinąć folią spożywczą i włożyć do lodówki.

Podawać ze świeżym pieczywem.