




Pasztet z kaczki z wołowiną i żurawiną

 Nikita

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

udka z kaczki - 2 szt.
pręga wołowa - 400 g
marchewka - 2 szt.
pietruszka - 1 szt.
seler - - kawałek
liść laurowy - 2 szt.
ziele angielskie - 2 szt.
pieprz ziarnisty - 1/2 łyżeczka
sól - 1 łyżeczka
jaja małe - 3 szt.

bułka tarta - 1/2 szklanka
bulion z gotowania - 50-80 ml
żurawina suszona nie siarkowana -
1/2 szklanka
gin (do namoczenia żurawiny) - 30
ml
czosnek granulowany - 1/4
łyżeczka
gałka muszkatołowa tarta - 1/4
łyżeczka
imbir mielony - 1/4 łyżeczka
pieprz świeżo mielony - 1/2
łyżeczka
sól - 1/2-1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso opłukać, włożyć do garnka. Zalać zimną wodą, tak aby przykryła mięso. Doprowadzić do wrzenia, gotować do miękkości na małym ogniu 60-80 minut. Dodać obrane warzywa, liście laurowe, ziele angielskie, pieprz ziarnisty, 1 łyżeczkę soli, gotować razem 30 minut.

Wyjąć mięso, obrać od kości. Mięso razem z gotowanymi warzywami zmielić. Do masy dodać jaja, bułkę tartą i przyprawy mielone, wyrobić dokładnie na jednolitą masę. na koniec dodać żurawinę namoczoną w ginie. Masę przełożyć do natłuszczonej formy (małej keksówki) i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Następnie zmniejszyć temperaturę do 160 stopni, piec jeszcze 80-90 minut.

Odstawić do ostudzenia, kroić i podawać z domowym pieczywem.