Pasztet z żurawiną

gotujwstylueko.pl

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

90 min | średni | 10 porcji

Składniki:

- szynka wieprzowa - 1/2 kg
- tylne ćwiartki z kurczaka - 2 szt.
- cebula - 1 szt.
- marchewka - 1 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- masło - 1 łyżka
- ziele angielskie - 0 kilkanaście
- liść laurowy - kilka listków
- sól - trochę
- pieprz czarny - trochę
- pieprz ziołowy - trochę
- gałka muszkatałowa - trochę
- majeranek - trochę
- żurawina słodzona cukrem trzcinowym BIO - 100 g
- bułka - 1 szt.
- jaja ekologiczne BIO - 2 szt.

Dodatkowe info:

Pasztet podajemy pokrojony w plastry. Idealnie pasuje do ciemnego, pełnoziarnistego chleba na zakwasie.

Autor przepisu: Ewa Przekop.
Przepis dodany w ramach Konkursu Bakaliowego Bio Planet.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę, marchewkę i pietruszkę obieramy, myjemy i kroimy na dość spore kawałki. Szynkę kroimy w kostkę. W dużym garnku roztapiamy masło i podsmażamy warzywa z szynką. Smażymy na niewielkim ogniu, ciągle mieszając, do momentu aż cebula się zeszkli, a mięso z każdej strony będzie lekko ścięte. Wtedy dorzucamy listki laurowe i ziele angielskie, kładziemy na wierzchu ćwiartki z kurczaka i całość zalewamy gorącą wodą. Gotujemy na wolnym ogniu przez 2 godziny, sprawdzając od czasu do czasu, czy nie wyparowało za dużo wody- wtedy oczywiście dolewamy kolejne porcje wrzątku. Mięso powinno być cały czas przykryte wodą, ale wody też nie powinno być za dużo. Po ugotowaniu, odstawiamy garnek do ostygnięcia.

KROK 2: Żurawinę wsypujemy do miseczki- zalewamy wrzątkiem i odstawiamy na pół godziny.

KROK 3: Z garnka wyjmujemy najpierw kurczaka, starannie obieramy mięso z kości, kości oczywiście wyrzucamy. Pozostałą zawartość garnka przecedzamy przez sito. Wywar zostawiamy! A z tego co zostało na sicie wybieramy mięso, marchewkę i pietruszkę. Cebulę, listki i ziele angielskie wyrzucamy.

KROK 4: Żurawinę dokładnie odsączamy, połowę mielimy, a połowę zostawiamy. Mielimy też mięso, marchewkę i pietruszkę. Moim zdaniem wystarczy jednokrotne zmielenie, ale jak ktoś lubi może wszystko zmielić 2 lub nawet 3 razy :) W odlanym wywarze moczymy suchą bułkę. Jak już namoknie to dodajemy ją razem z częścią wywaru do miski z mięsem. Wywar staram się zebrać z góry, żeby dodać tłuszcz z gotowania. Czas na przyprawy. Daję ok 2 łyżeczek suszonego majeranku roztartego w dłoniach, ścieram mniej więcej pół gałki muszkatołowej, sól, pieprz czarny i ziołowy wg uznania- ja lubię mniej słone potrawy. Dodajemy też zostawioną wcześniej żurawinę. Całość mieszamy i możemy spróbować, czy jest odpowiednia ilość przypraw. Jak już jest przyprawione tak jak lubimy to wbijamy dwa jajka, mieszamy bardzo dokładnie i przekładamy do blaszki keksowej wysmarowanej odrobiną oleju.

KROK 5: Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 40-60 minut. Czas pieczenia zależy od rozmiaru użytych blaszek.