Pasztet ze świeżych ryb

Nikita

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

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

80 min

1 porcja

Składniki:

- okoń - 1 szt.
- płoć - 3 szt.
- natka pietruszki - pęk
- chleb jasny (ewentualnie bułka) kromki - 3 szt.
- jaja - 2 szt.
- pieprz - szczypta
- gałka muszkatołowa tarta - szczypta
- sól - szczypta
- tymianek listki - 1 łyżeczka
- śmietanka 30 % - 50 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Okonia i płotki oskrobać i wypatroszyć. U mnie ryby w sumie ważyły 1,5 kg.

KROK 2: Natkę pietruszki umyć i posiekać. Chleb (bułkę) namoczyć w śmietance z dodatkiem wody. Ryby wyfiletować i obrać ze skóry, pokroić na mniejsze kawałki. Po wyfiletowaniu i obraniu ze skóry ryby było około 0,6 kg.

KROK 3: Rybę zmielić maszynką do mięsa (z drobnymi oczkami) lub za pomocą malaksera. Do zmielonej ryby dodać posiekaną natkę pietruszki, tymianek, jajka, namoczony w śmietance chleb, sól, pieprz i gałkę muszkatołową. Dokładnie wyrobić. Ja użyłam malaksera. Masę przełożyć do małej keksówki wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni.

KROK 4: Pasztet piec 60 minut.

KROK 5: Pasztet pozostawić do ostygnięcia.

KROK 6: Podawać na zimno z chrzanem

i domowym pieczywem lub pokroić w grube plastry obsmażyć na patelni grillowej i podawać z ziemniakami i surówką.