Wielkanocny pasztet wieprzowy

Bożena1960

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

100 min

10 porcji

Składniki:

- mięso wieprzowe - 800 g
- wątróbka drobiowa - 300 g
- jajka - 2 szt.
- seler - 1/4 szt.
- marchewki - 2 szt.
- cebula - 1 szt.
- olej do smażenia - 3 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz świeżo mielony - do smaku
- gałka muszkatołowa - 1 szczypta
- bułka - 1 szt.
- mleko do namoczenia bułki - 300 ml
- tłuszcz do wysmarowania foremek - 3 łyżka
- bułka tarta do foremek - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso wieprzowe dokładnie wypłukać, włożyć do garnka i zalać wodą.
Wstawić na ogień i doprowadzić do zagotowania.
Zdjąć wytworzone szumowiny, dodać obrane marchewki i kawałek selera.
Gotować do miękkości. Po ugotowaniu wystudzić.

KROK 2:
W między czasie:
namoczyć bułkę w mleku;
posiekać cebulę;
wątróbkę drobiową dokładnie oczyścić, opłukać i osuszyć.
Następnie wątróbkę i cebulę podsmażyć na oleju.
Mięso zmielić przez maszynkę do mięsa razem z marchewką, selerem i podsmażoną wątróbką. Na sam koniec zmielić namoczoną wcześniej lecz odciśniętą bułkę.
Do całości dodać jajka , doprawić do smaku solą , świeżo mielonym pieprzem oraz szczyptą gałki muszkatołowej, dokładnie wymieszać (gdyby masa była zbyt gęsta dolać bulionu z gotowania mięsa).
Masę przełożyć do wysmarowanych i wysypanych bułką tartą keksówek.
Piec około 50 - 60 minut w 190 stopniach.
Po upieczeniu wystudzić a następnie wyjąć i podawać.

Z pajdą świeżego pieczywa, chrzanem lub ćwikłą smakuje wyśmienicie.