Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni (4246)

Pasztet z królika

Pyszny pasztet w sam raz na Wielkanoc.

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Trudne

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☑ na Wielkanoc

Składniki:

- królik , 1 kg
- boczek wędzony, 20 dag
- wątróbka cielęca, 20 dag
- jajka, 4 szt.
- białe wino, 220 g
- cebula, 16 dag
- bułka tarta , 40 g
- suszony grzyb, 30 g
- podgardle, 80 g
- liście laurowe, 1 szt.
- ziele angielskie, 0 łyżecz.
- pieprz kolorowy, 1 szczypta
- gałka muszkatołowa, 1 szt.
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Mięso i podroby oczyścić, obrać cebulę - pokroić w plasterki. Przygotowane skłądniki przełożyć do kamionkowego naczynia dodać liść laurowy, ziele, zalaćwinem i odstawić na 8 godzin. Po upływie tego czasu wyjąć mięso i cebulę, przełożyć do rondla, dodać grzyby i dusić do miękkości - podlewając od czasu do czasu marynatą. Na samym końcu dodać podroby. Jak wszystkie składniki będą miękkie - rondel zdjąć z ognia. Mięso oddzielić od kości, następnie razem z podrobami, podgardlem i cebulą przepuścić 2-3 razy przez maszynkę do mięsa. Do masy dodać jajka i bułkę tartą - doprawić i wyrobić. Formę (jak do keksa) wyłożyć pergaminem i zapełnić masą - wstawić do piekarnika i piec 30 min. w temperaturze 150 stopni.Pasztet można podawać z majonezem, sosem czosnkowym lub ćwikłą.