



Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

Pasztet

smaczny, przepis na 3 wąskie blaszki

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- podgardle wieprzowe, 1.5 kg
- wołowina , 0.7 kg
- indyk , 0.5 kg
- wątróbka drobiowa, 0.4 kg
- papryka słodka, 2 łyżecz.
- gałka muskatołowa, 2 łyżecz.
- imbir, 2 łyżecz.
- pieprz biały, 2 łyżecz.
- oregano, 1 łyżecz.
- tymianek, 1 łyżecz.
- jałowiec, 1 łyżecz.
- grzyby suszone , 2 szt.
- woda, 1 l
- czerstwa bułka, 3 szt.
- marchew, 3 szt.
- pietruszka, 1 szt.
- seler korzeniowy, 0.5 szt.
- jajka, 5 szt.
- sól, 2 łyżk.
- suszone śliwki, 0.5 szkl.

Sposób przygotowania:

1 dzień - mięso (bez wątróbki) pokroic na kawałki,dodac zmielone przyprawy (bez soli) i dusic w soku własnym na małym ogniu dwie godziny. Sprawdzac , żeby nie przypaliło się. Wystudzić.2 dzień - dodac dwa średnie suszone kapelusze prawdziwków i suszone śliwki, wodę i warzywa. gotowac dwa raz po 1 godzinie.3 dzień - rozgrzac,dodac wątróbkę, gotowac 15 minut, namoczc w wywarze suszone bułki .Wszystko dwa raz zmielic w maszynie, wymieszac z płynem , który został w garnku, dodac żółtka i ubitą pianę, posolic do smaku. Dokładnie wymieszac.Masę przełozyc do wąskich blaszek włożonych papierem do pieczenia.Piec 60 minut w 200 stopniach. Można masę bez pieczenia zawekowac, pasteryując.Smacznego

