

Domowy pasztet wiejski wg. Magdy Gessler



Autor: **Kate85**

Przepisów: **135** Ocena: **4091**



5-6 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 300g podgardla wieprzowego
- 300g wątróbki wieprzowej
- 500g łopatki wieprzowej
- 500g wołowiny (pręga lub łata)
- 100g suszonych grzybów
- 2 cebule
- 5 jajek
- 2 czerstwe bułeczki
- 100g smalcu
- po kilka ziarenek ziela, pieprzu i jałowca, kilka listków laurowych
- gałka muskatołowa, sól i pieprz do smaku
- 2 marchewki, korzeń pietruszki, kawałek selera
- bułka tarta do wysypania formy
- plastry słoniny lub boczku do wyłożenia formy

Sposób przygotowania:

- 1 Mięsa oprócz wątróbki obsmażamy na dużym ogniu, przekładamy do garnka, dodajemy warzywa, ziele, pieprz ziarnisty, jałowca i listki laurowe, namoczone wcześniej grzyby dolewamy tyle wody aby mięso było jedynie przykryte - dusimy na niewielkim ogniu, aż mięso będzie bardzo miękkie, rozpadające się.
- 2 Do garnka z mięsem i warzywami dodajemy oczyszczoną wątróbkę - gotujemy jeszcze przez 15 minut.
- 3 Cebule obieramy - smażymy na złoty kolor.
- 4 Bułki namaczamy w mleku. Oddzielamy żółtka od białek i ubijamy pianę z białek.
- 5 Mięsa, odcisniętą bułkę, wątróbkę, odcedzone warzywa, grzyby oraz podsmażoną cebulę mielimy trzykrotnie w maszynce do mięsa (ostatnim razem na najmniejszych oczkach).
- 6 Do masy dodajemy żółtka i dokładnie wyrabiamy (to ważne!) - ma być gładka i lśniąca.

7 Następnie dodajemy przyprawy oraz pianę z białek - delikatnie łączymy składniki.

Gotową masę przekładamy do wysmarowanych tłuszczem (lub obłożonych plasterkami boczku) i wysypanych bułką tartą foremek (ok. 3 sztuki po 1kg każda), wierzch wygładzamy wywarem z gotowania mięsa, posypujemy bułką tartą oraz kminkiem -pieczemy ok. 90 minut w 160 stopniach (kiedy skórka będzie już ciemno brązowa sprawdzamy patyczkiem środek pasztetu - suchy oznacza, że pasztet można już wyjąć)

smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: