

Jesienny pasztet z dodatkiem koniaku:



Autor: **helenapon**

Przepisów: **591** Ocena: **5875**



3-4 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 40 dag łopatki wieprzowej
- 40 dag surowego boczku
- 40 dag podgardla
- 3 udka drobiowe
- 30 dag drobiowych wątróbek (bardzo dokładnie oczyszczonych)
- sól, pieprz, majeranek i odrobina gałki muszkatołowej (gałkę można pominąć)
- 5 całych jajek
- 6 łyżek koniaku
- około 1 szklanki wywaru w których gotowało się mięso

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso i udka gotujemy do miękkości.
Pod koniec gotowania , dodajemy dokładnie oczyszczone wątróbki i gotujemy jeszcze 10 minut. Możemy też wątróbki ugotować osobno.
Odlewamy wywar, ale szklankę wywaru odstawiamy bo będzie nam potrzebny. Podczas wyrabiania dodajemy go stopniowo do pasztetu.
Mięso i wątróbki dwa razy mielimy na drobnym sitku.
Dodajemy jajka, przyprawy i wywar. Dokładnie wyrabiamy. Na końcu wlewamy koniak i jeszcze raz bardzo dokładnie wyrabiamy masę.
Dwie keksówki smarujemy cienko olejem.
Nakładamy surowy pasztet do 3/4 wysokości foremek. Mocno dociskamy i uderzamy foremkami o blat stołu, by usunąć wolne przestrzenie.
Wyrównujemy powierzchnię i pieczemy około 1 godziny w 180 stopniach.
Podajemy z żurawiną lub czerwonymi borówkami.

Twoje notatki do przepisu: