

Pasztet z wątróbek drobiowych na ostro



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1657** Ocena: **24937**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- wątróbki z kurczaka 1 kg
- podgardle wieprzowe 40 dag
- cebula 3 szt.
- domowa pasta rosółowa 1 łyżka
- sos z ostrych papryczek z pieczarkami 500 ml
- sól do smaku
- pieprz ziółowy do smaku
- pieprz kolorowy do smaku
- słodka mielona papryka 2 łyżki
- czosnek niedźwiedzi, suszony 2-3 łyżki
- gałka muszkatołowa 1 szt. (starta)
- czosnek granulowany 1 łyżeczka
- wegeta bez konserwantów 1 łyżeczka
- suszone pomidory 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Wątróbki płuczemy, wycinamy żyły i błony. Wątróbki moczymy w zimnej wodzie.



- 2 Po wymoczeniu w kilku wodach odciskamy ręcznie z wody i smażymy na patelni z małą ilością

oleju. Smażymy na dużym ogniu kilkakrotnie przewracając je na drugą stronę. Do podsmażonych wątróbek dodajemy pokrojone w półplasterki cebule i smażymy do jej ładnego zeszklenia. Usmażone wątróbki z cebulą studzimy.



- 3 W międzyczasie gotujemy z dodatkiem domowej pasty rosółowej do miękkości podgardle wieprzowe (około 1 godziny), po ugotowaniu studzimy.



- 4 Ostudzone wątróbki z cebulą i podgardle mielimy przez sitko serowe. Do zmielonych wątróbek z podgardlem dodajemy wszystkie suche przyprawy do potrzebnego smaku. Dodajemy sos z ostrych papryczek i pieczarek.



- 5 Wszystko jeszcze rozdrabniamy blenderem, podczas blendowania dodajemy stopniowo wywar z gotowanego podgardla, tak żeby gęstość pasztetu była odpowiednia do naszych potrzeb.



- 6 Próbujemy smak pasztetu, w razie potrzeby jeszcze doprawiamy.



- 7 Gotowy pasztet wkładamy do wyparzonych słoiczków.



8 Wycieramy brzegi słoiczków, zakręcamy dekielki.



9 Pasteryzujemy 40 minut.



10 Po pasteryzacji wyjmujemy, studzimy i wstawiamy do lodówki. Druga pasteryzacja jest niepotrzebna, gdyż wszystkie składniki pasztetu były wcześniej gotowane.



11 Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: