

# Kiszka pasztetowa.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1403** Ocena: **17902**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

## Składniki:

- boczek wieprzowy 1,65 kg
- serce wieprzowe i 2 z indyka 56 dag
- wątroba wieprzowa 1 kg
- domowa kostka rosółowa 3 łyżki
- wywar z gotowania boczków 0,5 l
- marchew 1 szt.
- korzeń pietruszki 1 szt.
- Natka pietruszki
- jelita wołowe proste 2 m
- Przyprawy:
  - pieprz czarny łyżeczka
  - gałka muskatołowa 1 łyżeczka
  - majeranek dobra garść
  - ziele angielskie 10 ziaren.
  - liść laurowy 3-4 szt.
  - cebula 4 szt.
  - 4 ząbki czosnku
  - tymianek 1 łyżeczka
  - bazylia 1 łyżeczka
  - papryka ostra wędzona 1 łyżeczka
  - Sól do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Boczek pokrojony w plastry 3 cm, cebulę, serca parzymy w temp. ok 90 stopni 1,5 h, studzimy. Wątrobę moczymy, wycinamy żyły i ścięgna, kroimy w kawałki i smażymy. Ostudzony boczek i wątrobę mielimy w maszynce z sitkiem 2,5 mm. Mielimy najpierw cebulę, czosnek, marchew, pietruszkę, potem wątrobę, serca i boczek.
- 2 Dodajemy drobno pokrojoną natkę pietruszki, sól i pozostałe przyprawy. Wszystko dobrze mieszamy, rozdrabniamy blenderem. Podczas rozdrabniania dodajemy wywar.
- 3 Tak przygotowaną masą pasztetową napełniamy jelito wołowe grube proste, robimy kawałki po 30 cm.
- 4 Parzymy 40 minut w temperaturze 75-80 stopni Celsjusza.
- 5 Studzimy zimną wodą 15 minut i do lodówki na noc.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: