

Kiszka pasztetowa.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1407** Ocena: **17995**



> 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 muszkatołowa 1 łyżeczka
 - majeranek dobra garść
 - ziele angielskie 10 ziaren.
 - liść laurowy 3-4 szt.
 - cebula 4 szt.
 - 4 ząbki czosnku
 - tymianek 1 łyżeczka
 - bazylija 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: