

Pasztet polski z suszoną śliwką



Autor: **przypalonegary**
Przepisów: 17 Ocena: 343



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 400 g surowego boczku
- 600 g łopatki
- 3 ćwiartki z kurczaka
- 300 g wątróbki drobiowej
- 1 duża marchew
- 3 cebule
- grzyby suszone 2 spore garści
- śliwki suszone 2 spore garści
- 3 jajka
- smalec 2 łyżki
- masło 2 łyżki
- gałka muszkatołowa, sól, pieprz
- 3 listki laurowe
- po 6-8 ziarenek ziela angielskiego i pieprzu
- 1-2 łyżki bułki tartej

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby zalewamy zimną wodą. Wody sporo - będzie nam potem potrzebna. Moczmy całą noc, następnego dnia gotujemy.
- 2 Ćwiartki z kurczaka płuczemy. Zalewamy wodą, dodajemy obraną marchew, sól i gotujemy do miękkości. Wyjmujemy mięso i marchew z wywaru i studzimy.
- 3 W międzyczasie w dużym rondlu o płaskim dnie mocno rozgrzewamy 1 łyżkę smalcu. Wkładamy pokrojone w grubą kostkę mięso: boczec i łopatkę. Smażymy do zrumienienia. Ja smażyłam partiami, aby mięso się dobrze pozamykało, a tym samym nie traciło smaku. Podsmażone mięsko zalewamy grzybami wraz z wywarem z nich. Dorzucamy listki laurowe, ziele angielskie, pieprz ziarnisty i pokrojone na pół cebule. Dusimy pod przykryciem na małym ogniu przez godzinę, po czym dodajemy wątróbkę drobiową i dusimy jeszcze przez 15 minut. Odcedzamy i studzimy.



- 4 Z ćwiartek obieramy mięso. Kurczaka, łopatkę, boczec, wątróbkę, grzyby, marchew i cebule mielimy 3-krotnie.
Masę doprawiamy łyżeczką pieprzu, gałką muszkatołową i solą. Przyprawiamy dość solidnie. Zawsze stosuję zasadę, że upieczony i wystudzony w lodówce pasztet, troszkę traci na doprawianiu, dlatego nie boję się przypraw.
Dodajemy 3 jajka i 2 łyżki topionego masła. Wyrabiamy porządnie na jednolitą masę. Wrzucamy pokrojone w grubszą kostkę śliwki suszone i mieszamy.
- 5 Duże i płaskie naczynie żaroodporne smarujemy smalcem i oprószamy bułką tartą. Można też użyć dwóch form keksowych. Wypełniamy przygotowaną masą pasztetową, wyrównujemy. Pieczemy przez około 45-55 minut w temperaturze 180 stopni.

Pasztet najlepszy jest następnego dnia, po wystudzeniu w lodówce.

Twoje notatki do przepisu: