

# Pasztet świąteczny:

Autor: **helenapon**Przepisów: **272** Ocena: **2068**

3-4 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 40 dag łopatki
- 40 dag surowego boczku
- 40 dag karczku
- 3 duże udka
- 30 dag drobiowych wątróbek (dokładnie oczyszczonych)
- sól, pieprz, majeranek i ewentualnie odrobina gałki
- 1/4 szklanki koniaku
- 5 całych jajek
- 1 szklanka mięsnego wywaru

## Sposób przygotowania:

1

Mięsa i udka gotujemy do miękkości z dodatkiem ziaren czarnego pieprzu i dwóch liści laurowych.

Dodajemy kurze wątróbki i gotujemy jeszcze 10 minut (nie dłużej).

Odlewamy około 1 szklanki wywaru mięsnego i zachowujemy.

Mielimy wszystko dwa razy na najdrobniejszych oczkach. Doprawiamy solą, pieprzem i majerankiem. Wbijamy całe jajka i wyrabiamy bardzo dokładnie. Na końcu wlewamy koniak i ponownie wyrabiamy masę. Masa jest mocno zwarta, więc dolewamy stopniowo zachowany rosół. Przekładamy do dwóch foremek (teraz przełożyłam do trzech mniejszych i dodałam do jednego suszoną żurawinę a do drugiego suszone śliwki) Ugniatamy i uderzamy foremką w blat, by usunąć resztki powietrza. Pieczemy godzinę w tem. 180 stopni.

Podajemy z konfiturą z żurawiny.

## Twoje notatki do przepisu: