

Pasztet szynszylki



Autor: **szynszylka**
Przepisów: 51 Ocena: 1499



3-4 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- Boczek surowy chudy, 1 kg
- wątróbka drobiowa, 0.5 kg
- Bułak kajzerka, 2 szt
- cebula średniej wielkości, 2 szt
- jajko, 2 szt
- Śliwki kalifornijskie bez pestek, 200 g
- Porto lub czerwone wino półwytrawne, 100 ml
- marchewka, 1 szt
- pietruszka, 1 szt
- seler, 1 plaster
- sól
- majeranek, 1 łyżeczka
- pieprz
- woda
- Gałka muszkatołowa, 1/3 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Boczek pokroić na grube kawałki, dodać cebulę, marchew, pietruszkę, seler, majeranek, sól (1/2 łyżeczki)
- 2 Wszystko dodać do garnka i podlać wodą do 1/3 aby się przykryło wodą i dusić na małym ogniu ok 1 godzinę
- 3 Po ok godzinie wyciągnąć wszystko sitkiem na talerz
- 4 Do pozostałej wody dodać wątróbkę drobiową i gotować ok 4 minuty po czym odcedzić i dodać do boczku z warzywami
- 5 Do wody spod wątróbki wrzucić 2 bułki kajzerki żeby nasiąkły po czym przełożyć na talerz
- 6 Wszystko (za wyjątkiem wody) przemielić w maszynce do mielenie dwa razy
- 7 Do powstałej masy dodać dwa całe jajka, sól, pieprz i gałkę muszkatołową
- 8 Podlać wszystko kieliszkiem Porto lub winem i wymieszać wszystko rękami
- 9 Połowę włożyć do blaszki (najlepiej wąskiej i długiej), na wierzch ułożyć śliwki kalifornijskie i na górę położyć resztę pasztetu

