

# Pasztet z kurczaka.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1658** Ocena: **25563**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



## Składniki:

- kurczak 2,5 kg
- wątróbki z kurczaka 1 kg
- serca z kurczaka 50 dag
- marchew 1 szt.
- seler 1 szt.
- cebula 1 szt.
- białka z 5 jajek
- bułka 1 szt.
- domowa pasta rosołowa 1 łyżka
- sól do smaku
- pieprz ziółowy do smaku
- pieprz kolorowy do smaku
- majeranek 1 łyżka
- Gałka muszkatołowa
- czosnek granulowany 1 łyżeczka
- wegeta bez konserwantów 1 łyżeczka
- suszone pomidory 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie mięsa oczyścić i wypłukać, z wątróbek wycinamy żyły i błony. Wątróbki moczymy w zimnej wodzie. Zalewamy wodą do zakrycia mięs i gotujemy 1 godzinę, do momentu ich miękkości. Podczas gotowania zdejmujemy łyżką cedzakową powstałe szumowiny. Po zdjęciu szumowin dodajemy ziele angielskie, liście laurowe, pastę rosołową i sól. Gdy mięsa będą miękkie, wyjmujemy łyżką cedzakową do większej miski i odstawiamy do ostygnięcia. Ostudzone mięsa obieramy od kości. Wątróbki parzymy 15-20 minut w oddzielnym garnczku, po sparzeniu studzimy.



- 2 Wszystkie mięsa bez kości jak i moczoną, odcisniętą bułkę mielimy przez jak najmniejsze sitko (2 mm). Zmielone składniki wstępnie mieszamy, dodajemy przyprawy i ubite na sztywno białka. Wszystko jeszcze raz mieszamy, próbujemy. W razie potrzeby możemy dolać troszkę rosołu, ale to od nas zależy jaką gęstość pasztetu chcemy, możemy dodatkowo jeszcze rozdrobnić blenderem. Rozdrobnioną masę próbujemy, możemy jeszcze doprawić i zamieszać.



- 3 Gotowy pasztet wkładamy do wyłożonej papierem do pieczenia foremki. Pieczemy 60 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza.



- ④ Upieczony paszтет studzimy, ostudzony wkładamy do lodówki i po kilku godzinnym chłodzeniu wyjmujemy z foremki.



- ⑤ Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: