

Pasztet z kurcząt

Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22227**

5-6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- udko z kurczaka, 6
- łyżeczka soku z cytryny
- po szczypcie szałwii i rozmarynu
- wątróbki drobiowe, 10 dag
- cielęcina, 15 dag
- słonina, 15 dag
- Jaja, 2-3
- cebula
- pół łyżeczki startej gałki muszkatołowej
- masło, 5 dag
- łyżka bułki tartej
- pół szklanki białego wytrawnego wina
- szklanka bulionu
- sól i pieprz
- mieszanka posiekanych ziół, 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Kurze udko natrzeć sokiem z cytryny, szałwią i rozmarynem, zostawić na pół godziny, po czym w płaskim rondlu zalać gorącym bulionem i gotować ok. 40 min pod przykryciem, na niewielkim ogniu. Przystudzić, zdjąć skórę, wyjąć kości.
- 2 W rondlu stopić łyżkę masła, zeszklić pokrojoną w grube plastry cebulę, włożyć pokrojoną cielęcinę i 10 dag pokrojonej słoniny, skropić winem, dusić pod przykryciem ok. 20 min, po czym dodać wątróbki i mięso z udek razem z bulionem, w którym się dusiły.
- 3 Gotować na dużym ogniu ok. 5 min, aby odparować nadmiar płynu, przystudzić, przepuścić 2-3 razy przez maszynkę, przyprawić solą, pieprzem i gałką, wbić jaja, dokładnie wyrobić masę.
- 4 Foremkę lekko posmarować masłem, wysypać bułką tartą, wyłożyć cieniutkimi paskami słoniny (5 dag), napełnić przygotowaną masą, przykryć folią, wstawić do nagrzanego piekarnika. Pasztet piec 30-35 min. Ostudzić, posypać ziołami, lekko docisnąć. Podawać np. z sosem śmietanowym.

Twoje notatki do przepisu: