



AGNIESZKA KUŁAGA

TRADYCYJNY PASZTET

Liczba porcji	Czas	Liczba kalorii	Białko	Węglowodany	Tłuszcze
40 os.	4 godz.	189 kcal	12,7	1,7	14,7

Prawdziwy, tradycyjny pasztet ponownie według receptury mojej babci.

SKŁADNIKI

- 1,2kg Królik
- 0,5kg Wątróbka cielęca
- 0,5kg Boczek surowy
- 0,5kg Podgardle
- 3 grube kromki Wysuszony chleb gryczany
- 6 sztuk Jajko
- kilka pasków Ślonina do przybrania
- do smaku gałka muskatołowa, sól, pieprz
- 1 sztuka Marchew
- 2 sztuki Pietruszka
- 1 sztuka Seler
- 2 sztuki Cebula
- kilka sztuk ziele angielskie, liść laurowy

PRZYGOTOWANIE

1. Mięso, boczek, podgardle, jarzyny, ziele angielskie, liść laurowy zalać zimną wodą i gotować aż mięso będzie miękkie (ma odchodzić od kości).
2. Boczek i podgardle wyjąć po 30 minutach, ostudzić, pokroić.
3. Miękkie mięso wyjąć z wywaru, ostudzić i obrać z kości a wywar precedzić.
4. Wątróbkę pokroić w plastry, zalać częścią wywaru i dusić przez 5 minut.
5. W reszcie wywaru namoczyć wysuszony chleb gryczany.
6. Wszystkie składniki zmielić dwukrotnie w maszynce do mielenia mięsa.
7. 2 podłużne formy (keksówki) wyłożyć papierem do pieczenia.
8. Masę rozłożyć równomiernie do form.
9. Pasztesy piec przez 30 minut w 170 stopniach a następnie 40 minut w 180 stopniach.
10. Ostatnie 10 minut można przykryć papierem do pieczenia (jeżeli rumienią się za bardzo od góry.)
11. Po wyjęciu z piekarnika pasztet pozostawić do wystudzenia.