

Pasztet z wołowiny z wątróbką i boczkiem

To już kolejny przepis na blogu na pasztet. Ten jest zdecydowanie moim najlepszym. Szczerze go polecam nie tylko na wielkanocny stół.

Bardzo dobry pasztet. Najlepszy jaki kiedykolwiek robiłam. Tłuszcutki, wilgotny, dobrze przyprawiony. Same mięso. Naprawdę bardzo pożywny dodatek do śniadania. Wystarczy, że dodasz warzywa i zdrowe pieczywo.

Inspiracja



Manufaktura Ciastek i morelek

Przepis na 4 keksówki:

- 1 kg wołowiny,
- 0,5 kg boczku,
- 0,5 kg wątróbki,
- 4 cebule, kilka główek czosnku,
- 5 jajek,
- przyprawy: sól kłodawska, pieprz gałka muszkatołowa,
- tłuszcz do smażenia: smalec lub masło klarowane, lub olej kokosowy

Mięso pokrój na drobne kawałeczki (3 cm) i smaż w wysokiej patelni (bez wątróbki) razem z cebulką i czosnkiem. Poczekaj aż mięso puści sok. Dodaj trochę wody, ale nie za dużo. Duś mięso pod przykryciem około 2 godzin. Na ostatnie 15 minut gotowanie dodaj wątróbkę. Dodaj też przyprawy. Mięso zostaw do wystygnięcia na kilka godzin. Zblenduj dokładnie i dodaj jajka. Wymieszaj dokładnie całość. Foremki wysmaruj tłuszczem, wyłóż do nich masę mięsną na 3/4 wysokości foremki. Nie więcej, bo ten pasztet rośnie. Piecz w temperaturze 200 stopni około godziny. Upieczony powinien być twardy z wierzchu i łatwo odchodzi od ścianek foremki, z kolei po włożeniu do niego patyczka, patyczek jest suchy i czysty. Pasztet nadaje się do mrożenia. Smacznego!