



Paszтет domowy

przepisy.pl



 90 minut  7 osób  Średnie

Składniki:

- mięso wieprzowe i wołowe - 1 kilogram
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- podgardle - 200 gramów
- wątróbka drobiowa - 200 gramów
- boczek - 100 gramów
- jajka - 2 sztuki
- włoszczyzna - 1 pęczek
- cebula - 1 sztuka
- grzyby suszone - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 6 ziaren
- jałowiec - 4 sztuki
- bułka tarta - 4 łyżki
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- smalec - 2 łyżki
- woda - 700 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Umyte podgardle pokrój na mniejsze kawałki i ugotuj w małej ilości wody z listkiem i ziele. Wątróbkę oplucz, osusz i oprósź mąką, a następnie usmaż na patelni z pokrojoną w piórka cebulą – dopraw solą, pieprzem i ostudź.
2. Warzywa obierz i pokrój na mniejsze kawałki. Umyte mięso pokrój w dużą kostkę. W garnku roztop łyżkę smalcu, wrzuć warzywa, dodaj listek, ziele, pieprz oraz jałowiec i smaź na mocnym ogniu. Po chwili dodaj osuszone mięso, smaź przez chwilę.
3. Całość zalej około 700 mililitrami wody, dodaj Esencję do duszonych mięs Knorr, majeranek, suszone grzyby i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i duś około 1 godziny, do momentu, gdy mięso będzie miękkie. Wystudź.
4. Wystudzone podgardle, wątróbki oraz mięso z warzywami przepuść przez maszynkę do mielenia. Masę przełóż do miski, dodaj jajka, dopraw do smaku solą oraz pieprzem i dokładnie wymieszaj.
5. Formę keksówkę natłuść i obsyp bułką tartą. Gotową masę przełóż do formy, wygładź i wstaw do nagrzanego piekarnika. Paszтет piecz przez 45 minut w temperaturze 180 stopni.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl