



przepisy.pl

Pasztet z karkówki z owocami suszonymi



 15 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- karkówka - 250 gramów
- oliwa - 2 łyżki
- masło - 80 gramów
- cebula - 0.5 sztuk
- czerwone wino - 1 szklanka
- rozmaryn - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 szczypta
- śliwki suszone - 6 sztuk
- jabłka suszone - 2 łyżki
- gruszki suszone - 2 łyżki
- żurawina suszona - 2 łyżki
- morele suszone - 2 łyżki
- orzeszki piniowe - 1 łyżka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę. Im mniejsza kostka, tym szybciej się usmaży. Na patelnię wlej oliwę, dodaj posiekaną cebulę. Smaż pod przykryciem, na małym ogniu przez kilka minut. Dodaj mięso i smaż mieszając, aż się usmaży.
2. Posyp rozmarynem, pieprzem, dodaj suszone owoce i zalej winem. Smaż mieszając, aż wino odparuje.
3. Jeszcze ciepłe mięso włóż do malaksiera. Dodaj pokruszoną kostkę czosnkową, masło pokrojone na kawałki i zmiksuj.
4. Naczynie wyłóż folią spożywczą. Włóż ciepły pasztet, zawiń folię, wyrównaj powierzchnię i odstaw do wystygnięcia. Kiedy pasztet osiągnie temperaturę pokojową, można go wstawić do lodówki. Będzie gotowy po kilku godzinach.

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