



przepisy.pl

Pasztet z suszonymi pomidorami



 90 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- mięso z golonki bez ścięgien żył i skóry - 500 gramów
- mięso z podgardla - 500 gramów
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 100 gramów
- cebula szalotka - 300 gramów
- polędwiczka wieprzowa - 1 sztuka
- pomidory suszone - 200 gramów
- pistacje - 100 gramów
- masło - 20 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżki
- świeży tymianek - 0.25 łyżek
- posiekana szalwia - 0.5 łyżek
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżka
- Imbir z Nigerii Knorr** - 1 łyżka
- Gałka muszkatolowa z Indonezji Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 4 listków
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- por (tylko białe części) - 300 gramów
- boczek lub słonina - 500 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. W garnku na maśle podduś pokrojone w małe kawałki szalotkę i pora.
2. Mięso z podgardla i golonki pokrój w kostkę o grubości 1 cm, a następnie w malakserze zmiksuj razem z podsmażonymi warzywami. Dopraw do smaku posiekanym tymiankiem, szalwią, czosnkiem, imbirem, pieprzem, gałką muszkatolową, ketchupem oraz Delikatem do smaku. Do farszu dodaj suszone pomidory i pokruszone pistacje.
3. Boczek pokrój w cienkie plastry. Wyłóż nimi foremkę tak, aby można je było założyć na wierzch mięsa.
4. Część farszu włóż do foremki. Na środku umieść polędwiczkę wieprzową, całość przykryj kolejną warstwą farszu. Farsz z wierzchu przykryj plastrami boczku. Na wierzchu ułóż liście laurowe.
5. Całość wstaw do piekarnika nagrzanego do 200 stopni C. Piecz przez około 90 minut.

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