



przepisy.pl

Pasztet z żurawiną i rozmarynem



 90 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- mięso wieprzowe (łopatka) - 400 gramów
- Bulion na wędzonym boczku Knorr** - 1 sztuka
- podgardle wieprzowe - 250 gramów
- wołowina - 400 gramów
- wątróbka - 250 gramów
- żurawina suszona (namoczona w ciepłej wodzie) - 6 łyżek
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 1 łyżka
- cebula - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- seler - 0.5 sztuk
- pietruszka - 1 sztuka
- kajzerka namoczona w wodzie - 2 sztuki
- jajka - 5 sztuk
- tłuszcz do smażenia
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 5 ziaren
- bułka tarta - 2 łyżki
- margaryna - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 0.5 łyżek

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

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie mięsa oprócz wątróbki pokrój na mniejsze kawałki obsmaż na mocno rozgrzanym tłuszczu, przełóż do garnka i zalej niewielką ilością wody – taką, aby przykryła mięso.
2. Do garnka dodaj obrane warzywa, liść oraz ziele. Całość zagotuj zbierz powstałe szumowiny i duś mięso do momentu, gdy będzie bardzo miękkie. Na kilkanaście minut przed końcem duszenia włóż również wątróbkę.
3. Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na tłuszczu, kajzerki odcisnij z wody.
4. Wszystkie mięsa, cebulę, warzywa i kajzerki przepuść przez maszynkę do mielenia. Żeby pasztet był pełen smaku, do masy dodaj Bulion na wędzonym boczku Knorr rozpuszczony w gorącej wodzie lub pozostałym wywarze z gotowania mięsa, żurawinę oraz jajka, dopraw pieprzem i wszystko razem wymieszaj.
5. Mięsną masę wyłóż do natłuszczonej margaryną i posypanej bułką tartą foremki, posyp obficie rozmarynem i wstaw do nagrzanego do 160 st. C piekarnika. Pasztet piecz przez ok. 1,5 godziny. Następnie wystudź i pokrój w plastry.

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