



przepisy.pl

Świąteczne paszteciki z suszonymi pomidorami



 90 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- łopatka z dzika - 40 dekagramów
- boczek surowy - 30 dekagramów
- gotowane mięso kurczaka - 20 dekagramów
- wątróbka wieprzowa - 40 dekagramów
- cebula - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- marchewki - 2 sztuki
- kajzerki czerstwe - 3 sztuki
- margaryna - 1 sztuka
- liść laurowy - 2 sztuki
- ziele angielskie - 6 sztuk
- jałowiec - 20 sztuk
- gałka muskatołowa - 1 sztuka
- sól do smaku - 1 sztuka
- pieprz - 1 sztuka
- pieprz czarny - 1 sztuka
- suszone pomidory w płatkach - 10 dekagramów
- suszone pomidory - 1 sztuka
- Rosół wołowy Knorr** - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Łopatkę z dzika kroimy na mniejsze kawałki, wkładamy do garnka, zalewamy wodą i gotujemy do miękkości z dodatkiem liści laurowych i ziela angielskiego.
2. Ugotowaną łopatkę wyciągamy i w tej samej wodzie gotujemy przez 20 minut pokrojony na mniejsze kawałki boczek oraz obraną marchewkę i pietruszkę.
3. Wątróbkę kroimy na mniejsze kawałki i przesmażamy na rozgrzanej margarynie z obraną i pokrojoną w dużą kostkę cebulą.
4. Łopatkę z dzika mielimy co najmniej dwa razy wraz z ugotowanymi warzywami, boczkiem, przesmażoną wątróbką i cebulką oraz uprzednio zamoczonymi w wodzie i następnie odciśniętymi kajzerkami.
5. Jałowiec rozgniatamy w moździerzu, dodajemy do mięsa. Wywar, w którym gotowało się mięso precedzamy przez sitko. W szklance wywaru rozpuszczamy kostki wołowe, wlewamy do mielonego mięsa, dokładnie mieszamy, doprawiamy do smaku białym i czarnym pieprzem.
6. Dodajemy suszone pomidory w płatkach, odstawiamy na około 20 minut, aż zdążą nasiąknąć. Suszone pomidory odsączamy z zalewy, kroimy w drobną kostkę, dodajemy do pozostałych składników. Dokładnie mieszamy.
7. Paszтет przekładamy do wysmarowanych margaryną i wysypanych bułką tartą małych kokilek i pieczemy około 40-45 minut w temperaturze 180 stopni.