



Świąteczny paszтет

przepisy.pl



 90 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- gotowana gęszina - 80 dekagramów
- boczek surowy - 35 dekagramów
- wątróbka z indyka - 30 dekagramów
- marchew gotowana w wywarze - 25 dekagramów
- seler ugotowany - 10 dekagramów
- śliwki kalifornijskie bez pestek - 10 dekagramów
- suszona żurawina - 15 dekagramów
- cebula - 15 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- czerstwa bułka - 10 dekagramów
- 2 liście laurowe - 1 sztuka
- ziele angielskie - 6 ziaren
- margaryna - 1 łyżka
- imbir - 2 łyżki
- gałka muszkatołowa - 1 sztuka
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Boczek kroimy na nieduże kawałki, zalewamy 2 szklankami wody, dodajemy liść laurowy i ziele angielskie. Gotujemy około 25 minut, studzimy.
2. Wątróbkę przesmażamy na rozgrzanej margarynie. Po 2 minutach dodajemy obraną i pokrojoną w średnią kostkę cebulę. Smażymy jeszcze 3-4 minuty.
3. Bułkę moczymy w letniej wodzie przez 10-15 minut, odciskamy nadmiar wody.
4. Mięso, cebulę, gotowaną marchewkę i seler oraz pszenne pieczywo mielimy dwukrotnie.
5. Dodajemy jajko, imbir i startą na drobnych oczkach gałkę muszkatołową oraz szklankę wywaru z gotowania boczku. W razie potrzeby dolewamy jeszcze odrobinę wywaru, aby otrzymać niezbyt gęstą masę (musimy pamiętać, że wiele soków zostanie wchłoniętych przez owoce, a dużo wyparuje podczas pieczenia). Doprawiamy do smaku solą i pieprzem i naturalną przyprawą do mięs Knorr.
6. Do masy dodajemy pokrojone w kostkę śliwki kalifornijskie i około 12 dag żurawiny. Dokładnie mieszamy. Przekładamy do dwóch keksówek wysmarowanych margaryną i obsypanych odrobiną bułki tartej. Na wierzch masy układamy pozostałą żurawinę, lekko dociskamy.
7. Pieczemy 20 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni, po czym zmniejszamy temperaturę do 160 stopni i pieczemy jeszcze około 35-40 minut.