



przepisy.pl

Tradycyjny pasztet z sosem majonezowo-chrzanowym



 90 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- podgardle wieprzowe - 600 gramów
- wątróbka drobiowa - 100 gramów
- łopatka lub szynka wieprzowa - 1 kilogram
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 100 gramów
- cebula - 600 gramów
- główka czosnku - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 100 mililitrów
- plastry słoniny lub wędzonego boczku - 300 gramów
- ziarna ziela angielskiego - 3 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 4 sztuki
- gałązka rozmarynu - 1 sztuka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Imbir z Nigerii Knorr** - 0.5 łyżeczek
- bułka kajzerka - 1 sztuka
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- jaja kurze - 10 sztuk
- chrzan w słoiku - 200 gramów
- śmietana 18% - 100 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę 2 cm na 2cm (oprócz słoniny lub boczku), oprósź przyprawą do mięs i pieprzem. Obsmaż ze wszystkich stron. Smaż dopóki soki z mięsa zupełnie nie odparują. Dodaj rozdrobnioną cebulę i czosnek, całość smaż aż cebula się zeszkli. Wszystko zalej litrem wody, doprowadź do wrzenia, zbierz powstała pianę i dodaj przyprawy zawinięte w gazę (ziele angielskie liść laurowy, ziarenka pieprzu, gałązkę rozmarynu). Mięso duś pod przykryciem około 30 minut aż zrobi się miękkie.
2. Usuń gazę z przyprawami. Wywar przestudź, dodaj pokrojone kawałki kajzerki lub inną czerstwą bułkę aby wchłonęły wywar.
3. Całość zmiel dokładnie najlepiej dwukrotnie. Masę dopraw do smaku imbirem, gałką muskatołową, odrobiną pieprzu do smaku. Dodaj jaja i dokładnie wszystko razem wymieszaj.
4. Formę do pieczenia wyłóż plastrami słoniny i nałóż masę mięsną. Wierzch przykryj również plastrami słoniny.
5. Przygotuj sos: chrzan ze słoika przełóż na sitko i dokładnie odcisnij. Połącz z majonezem i śmietaną.
6. Foremką z mięsem postukaj kilkakrotnie, aby masa równomiernie się ułożyła. Pasztet piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez 120 minut. Upieczony pasztet serwuj z sosem majonezowo-chrzanowym.