



przepisy.pl

## Wielkanocny pasztet z łososia z galaretką



 120 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- łosoś filet - 600 gramów
- filet z białej ryby, np. sandacz - 600 gramów
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 5 ziaren
- włoszczyzna - 1 pęczek
- koper - 1 pęczek
- jajka - 4 sztuki
- ziemniaki - 2 sztuki
- kalafior - 150 gramów
- żelatyna - 4 łyżeczki
- tarta bułka - 2 łyżki
- natka pietruszki do dekoracji - 2 garść
- sól - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Do garnka włóż oczyszczone warzywa, liście i ziele – całość zalej 1,5 l wody i zagotuj. Zmniejsz ogień i gotuj 1 godzinę. Po tym czasie dopraw bulion do smaku i odlej 500 ml – odstaw na bok. Dwa jajka ugotuj na twardo, następnie obierz i pokrój w plasterki.
2. Do garnka z bulionem włóż pokrojone na mniejsze kawałki oba rodzaje ryby i gotuj na małym ogniu ok. 5 minut. Po tym czasie mięso ryb wyjmij z bulionu. Ziemniaki i kalafiora ugotuj do miękkości. Rybę oraz warzywa wystudź.
3. Wystudzone składniki – rybę oraz ziemniaki, marchewkę i kalafiora, przełóż do kielicha blendera, dodaj żółtka i zmiksuj na gładką masę.
4. Białka ubij na sztywno i dodaj do rybnej masy. Całość dopraw do smaku, dodaj pokrojony koperek, 2 łyżki tartej bułki i delikatnie wymieszaj. Formę keksówkę wyłóż pergaminem. Rybna masę przełóż do formy i wstaw do nagrzanego do 180 st. C piekarnika na ok. 1 godzinę. Po upieczeniu pasztet całkowicie wystudź.
5. Pozostały warzywny bulion podgrzej i rozpuść w nim żelatynę – nie gotuj ! Odstaw w chłodne miejsce, aby galaretka nieco stężała.
6. Wystudzony pasztet wyjmij z lodówki, pozostaw w foremce. Plastry jajka oraz listki pietruszki ułóż dekoracyjnie na wierzchu pasztetu. Całość zalej przygotowaną galaretką i wstaw ponownie do lodówki na 3-4 godziny. Gotowy pasztet wyjmij ostrożnie z foremki i pokrój w 2 cm grubości plastry. Podawaj schłodzony.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)