

---

# Pasztet mięsny 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3915 razy.

## SKŁADNIKI:

- \* 25 dag łopatki wieprzowej bez kości
- \* 25 dag karczku cielęcego bez kości
- \* 25 dag wątróbki cielęcej
- \* 10 dag cebuli
- \* 2 dag grzybów suszonych
- \* 5 dag smalcu
- \* 2 jajka
- \* 1 średnia marchewka
- \* 1 mała pietruszka
- \* pieprz, sól, gałka muskatołowa, liść laurowy, ziele angielskie, jagody jałowca, imbir do smaku

Grzyby wymyć i moczyć w zimnej wodzie przez 2 godziny. Umyte mięso włożyć do garnka, zalać wrzątkiem i doprowadzić do wrzenia, ale nie gotować. Wyjąć i wypłukać w zimnej wodzie. Włożyć do garnka i wlać wody powyżej mięsa. Dodać grzyby, warzywa i liść laurowy. Gotować, aż mięso będzie miękkie. Pozostawić do wystygnięcia. Usmażyć na smalcu na brązowy kolor wątróbkę i cebulę. Mięso wyjęte z wywaru, cebulę i wątróbkę zmielić trzy razy przez drobne sito. Wywar z gotowania odparować, tak aby pozostało go około 1/4 litra i wlać do zmielonego mięsa. Przyprawić solą i pieprzem, gałką muskatołową, imbirem.

Po wymieszaniu dodać jajka i znów wymieszać. Przełożyć masę do wysmarowanej i posypanej bułką tartą formy, przykryć folią aluminiową i wstawić do piekarnika na około 60-70 minut. Podawać z chrzanem.

Źródło: Telegazeta TVP2