

Pasztet drobiowy z grzybami i galaretką

Składniki:

- **600g ugotowanych grzybów leśnych (mrożonych lub świeżych),**
- **1,5 kg ćwiartek z kureczaka (około 1,5kg),**
- **0,5 kg boczku surowego,**
- **300g wątróbki drobiowej,**
- **1 cebula,**
- **1 kajzerka,**
- **4 jajka,**
- **2 ziela angielskie,**
- **2 liście laurowe,**
- **3 ziarenka pieprzu,**
- **2 małe marchewki,**
- **Słodka papryka,**
- **Sól,**
- **Pieprz,**
- **GALARETKA:**
- **1 szklanka bulionu drobiowego,**
- **7g żelatyny,**
- **1 słoik marynowanych grzybów w occie**

Wykonanie:

Do garnka wkładamy mięso z kureczaka, boczek pokrojony w grubą kostkę, ziele angielskie, liście laurowe, pieprz, obrane marchewki – całość zalewamy wodą. Dodajemy także szczyptę soli.

Mięso gotujemy do miękkości. Do garnka wkładamy mięso z kureczaka, boczek pokrojony w grubą kostkę, ziele angielskie, liście laurowe, pieprz, obrane marchewki – całość zalewamy wodą.

Dodajemy także szczyptę soli. Mięso gotujemy do miękkości. Powinno łatwo odchodzić od kości.

Mięso studzimy w bulionie, aby zachowało soki i nie było suche. Najlepiej mięso zostawić w bulionie na całą noc i pasztet przygotować dnia następnego. Z wywaru mięsnego odlewamy 1-2 szklanki i zagotowujemy. Dodajemy pokrojoną w kawałki wątróbkę i gotujemy 15 minut. Mięso oddzielamy od kości.

Kajzerkę namaczamy w wywarze mięsnym.

Cebulę kroimy w kostkę i szklimy na maśle.

Dodajemy ugotowane grzyby i smażymy razem około 10 minut.

Wszystkie składniki mielimy w maszynce: mięso z kureczaka, boczek, grzyby z cebulą, kajzerkę