

Paszтет tradycyjny z pesto z podagrycznika

Składniki

- łopatka wieprzowa 1,0 kg
- udka z kurczaka 2 sztuki
- wątróbka drobiowa 300 g
- cebula 3 średnie sztuki (pokrojone w grube plastry)
- bułka pszenna 1 sztuka
- jaja 3 sztuki
- marchew 300 g
- pietruszka 100 g
- seler 200 g
- liście laurowe
- ziele angielskie
- czarny pieprz
- gałka muskatołowa
- majeranek
- sól

Sposób przygotowania

Mięso wieprzowe kroimy w kawałki, smażymy na patelni a następnie dusimy w rondlu. Udek z kurczaka zalewamy wodą i gotujemy, po 0,5 godzinie dodajemy 1 cebulę i pozostałe warzywa. Solimy i dodajemy przyprawę. Gotujemy na małym ogniu aż do miękkości. Wątróbkę podsmażamy wraz z cebulą przez około 10 minut. Obieramy mięso z udek, następnie trzykrotnie mielimy w maszynce do mięsa wraz z warzywami i wątróbką. Bułkę namaczamy w rosole z gotowania udek. Do masy mięsnej dodajemy bułkę, jaja, sól, pieprz, gałkę muszkatołową dokładnie mieszamy. Przygotowaną masę przekładamy do formy.

Pieczemy pasztet (tryb górna-dół: 160 -180°C) przez 1,5 godziny, w razie potrzeby przykrywając wierzch papierem do pieczenia, gdyby zbyt szybko się rumienił. Po upieczeniu studzimy, następnie schładzamy w lodówce, dzięki czemu pasztet nabierze pełni smaku.

Pasztet dekorujemy i podajemy z pesto z podagrycznika.