

PASZTET Z KRÓLIKA Z MARYDOLSKIEGO STOŁU

Paszтет z królika ze śliwką podawany z żurawiną i ogórkiem kiszonym.

Składniki:

- 1,5 kg tuszki z królika
- 200 g boczku surowego
- 200 g łopatki wieprzowej
- 200 g drobiowej i króliczej
- 3 marchewki
- 2 pietruszki
- ½ selera
- 3 cebule
- 1 por
- 4 selery naciowe
- 3 bulki pszenne namoczone w wywarze
- 4 jajka
- 300 g Masła
- bułka tarta do wysypania foremki
- 1 l kefiru
- Woda
- Suszone śliwki
- Przyprawy do smaku: sól, pieprz, 4 liście laurowe, 6 ziarenek ziela angielskiego, gałka muszkatołowa, majeranek, papryka słodka, główka czosnku
- 50 ml koniaku, nadającemu paszтетowi charakterystycznego aromatu

Przgotowanie:

- Królika moczymy w kefirze i odstawiamy na całą noc do lodówki.
- Następnego dnia myjemy go w wodzie, a następnie osuszamy i dzielimy na mniejsze porcje.
- Do dużego garnka wkładamy 200 g masła oraz przygotowanego królika wraz z boczkiem i łopatką. Podsmażamy z każdej strony na złocisty kolor. Następnie całość zalewamy wodą do przykrycia składników. Dodajemy obrane warzywa oraz przyprawy: liście laurowe oraz ziele angielskie. Całość dusimy na małym ogniu, aż mięso będzie bardzo miękkie i zacznie odchodzić od kości (ok. 2-3 godziny).
- Królika wraz z warzywami wyjmujemy z garnka, a następnie obieramy mięso od kości i zostawiamy do przestudzenia.
- Wywar cedzimy przez sito, a następnie dzielimy na pół. Do pierwszej części wywaru dodajemy bułki do namoczenia. Do drugiej części gorącego wywaru dodajemy wątróbkę, a następnie parzymy przez 10 min.
- Przestudzone mięso, wątróbkę, miękkie warzywa oraz odcisnięte bułki mielimy w maszynce dwa razy na drobnych oczkach, aby masa była gładka.

Wyrabianie masy:

- Żółtka jaj oddzielamy od białek.
- Do zmielonej masy dodajemy: żółtka jaj, sól, pieprz, paprykę słodką, przeciśnięty przez praskę czosnek, majeranek, gałkę muszkatołową oraz koniak. Wyrabiamy. Stopniowo dodajemy odrobinę wywaru z gotowania, aby uzyskać gęstą, ale wilgotną konsystencję. Białka jaj ubijamy na sztywną pianę i dodajemy do masy delikatnie mieszając.
- Foremki smarujemy pozostałą częścią masła, a następnie posypujemy bułką tartą.
- Masę mięsną przekładamy do foremek, dodajemy suszone śliwki (ilość według preferencji smakowych) i wyrównujemy wierzch.
- Pieczemy 90 minut w kąpielii wodnej w 180 °C.

Upieczony paszтет należy ostudzić i wstawić do lodówki, aby stężał.