

Pasztet z gęsiny z musem borówkowym.

Składniki:

- ✓ Filet z gęsi ok 1 kg.
- ✓ 1 skrzydło z indyka
- ✓ 2 indycze szyjki
- ✓ 0,3 kg wątróbki drobiowej
- ✓ 2 marchewki,
- ✓ 1 pietruszka
- ✓ Ćwiartka selera
- ✓ 2 cebule
- ✓ 2 łyżki smalcu z gęsiny
- ✓ 4 jajka
- ✓ Duża garść majeranku
- ✓ Przyprawy: sól, pieprz, ziele angielskie, liście laurowe, gałka muskatołowa
- ✓ Masło do wysmarowania formy

Przygotowanie:

Duszenie mięsa: Filet z gęsi umieścić w garnku. Dodaj ziele angielskie, liście laurowe, obrane warzywa (marchew, pietruszka, seler), cebulę podpieczoną oraz 1 litr wody. Duś pod przykryciem na małym ogniu przez około 1-1,5 godziny, aż mięso zacznie swobodnie odchodzić od kości.

Przygotowanie dodatków: Wątróbkę podsmaż krótko na gęsim smalcu lub maśle z dodatkiem cebuli,

Mielenie: Ostudzone mięso, warzywa, wątróbkę z cebulą dwukrotnie lub trzykrotnie zmiel na gładką masę.

Wyrabianie masy: Do zmielonego mięsa dodaj jajka oraz przyprawy (sól, pieprz, gałkę muskatołową). Dokładnie wyrób masę ręką lub mikserem. Powinna być dość luźna i wilgotna – jeśli jest zbyt gęsta, dolej trochę pozostałego gęsiego wywaru.

Pieczenie: Formy wysmaruj masłem. Następnie przełóż masę mięsną do form. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 160°C (piekarnik góra i dół) piecz przez około 60–70 minut.

Studzenie: Po upieczeniu pozostaw pasztet do całkowitego ostudzenia w piekarniku lekko uchylonym.