

# PASZTET Z KACZKI Z ŻURAWINĄ I ŚLIWKAMI

Przepis KGW Bledzianów

## Składniki

- cała kaczka – około 2,5 kg
- włoszczyzna – 1 szt.
- surowy boczek – 300 g
- kasza jęczmienna – 100 g
- jajka – 2 szt.
- suszona żurawina – 2 łyżki
- suszone śliwki – 2 łyżki
- suszone grzyby – 6 szt.
- bułka tarta
- smalec
- suszony majeranek – 2 łyżki
- mielona gałka muskatołowa – do smaku
- sól – do smaku
- czarny pieprz – do smaku

## Przygotowanie

1. Kaczkę ugotować razem z włoszczyzną do miękkości. Następnie mięso oddzielić od kości.
2. Kaszę jęczmienną ugotować i pozostawić do wystudzenia.
3. Mięso z kaczki, surowy boczek oraz ugotowaną włoszczyznę przepuścić przez maszynkę do mielenia.
4. Do zmielonej masy dodać ugotowaną kaszę, jajka, suszoną żurawinę oraz pokrojone w mniejsze kawałki suszone śliwki. Całość dokładnie wymieszać.
5. Doprawić majerankiem, gałką muskatołową, solą i czarnym pieprzem.
6. Suszone grzyby zmielić razem z bułką tartą.
7. Formę do pieczenia dokładnie wysmarować smalcem, a następnie obsypać mieszanką bułki tartej i mielonych grzybów.
8. Przygotowaną masę przełożyć do formy i wyrównać powierzchnię.
9. Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 40 minut, aż pasztet ładnie się zarumieni.
10. Po upieczeniu pozostawić do całkowitego wystudzenia. Pasztet najlepiej kroi się po schłodzeniu.

**SMACZNEGO!**