

Paszтет z królika z chuntey z czerwonej cebuli i śliwki węgierki

Składniki

- królik – tuszka ok. 1,5 kg
- wątróbki drobiowe 150 g
- boczek wędzony 100 g (pokrojony w grubą kostkę)
- cebula 1 sztuka (pokrojona w ósemki)
- marchew 2 sztuki (pokrojone w kawałki o grubości ok. 2-3 cm)
- pietruszka 1 sztuka (pokrojone w kawałki o grubości ok. 2-3 cm)
- seler ½ sztuki (pokrojony w grubą kostkę)
- białe wino 750ml
- bułka razowa 1 sztuka
- grzyby 20 g
- jaja 3 sztuki
- oliwa
- liście laurowe 3 sztuki
- ziele angielskie kilka ziaren
- pieprz ziarnisty kilka ziaren
- sól
- ok. 1,5 l wrzątku

Sposób przygotowania

Warzywa razem z boczkiem szklimy na oliwie, następnie podduszamy pod przykryciem, na średnim ogniu, żeby uzyskały lekko twardą konsystencję.

Dodajemy grzyby, zioła i przyprawę, oprócz soli, dokładamy królika, zalewamy winem, dopełniamy wrzątkiem i gotujemy przez 20 minut na średnim ogniu, następnie solimy i gotujemy do miękkości mięsa jeszcze przez ok. 30 minut. Na ostatnie 5-8 minut gotowania dodajemy wątróbkę. Wyjmujemy mięso i warzywa z wywaru, studzimy. Mięso dokładnie obieramy z kości. Obrane mięso i warzywa mielimy w maszynce do mięsa. W razie potrzeby doprawiamy. Dodajemy do mięsa jaja oraz namoczoną w wywarze, dokładnie odcisniętą bułkę i dokładnie mieszamy całość, wlewając stopniowo wywar pozostały z gotowania. Przelewamy masę do form.

Pieczemy pasztet (tryb górą-dół: 120 -160°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 chuntem z czerwonej cebuli i śliwki węgierki.

.

Chutney ze śliwek i czerwonej cebuli

Składniki: 300 g śliwek, węgierek 100-150 g czerwonej cebuli (obranej – waga po obraniu), 100 ml czerwonego wytrawnego wina, około 40 ml mocnego, domowego octu, 100 g miodu, około łyżeczki świeżego, startego imbiru, 1/8 łyżeczki zmielonych goździków, szczypta soli (do smaku), płatki chili do smaku,.

Wykonanie: Śliwki umyj, usuń pestki i pokrój na kawałki (każdą połówkę podziel na 2-4 części, zależnie od wielkości śliwki). Cebulę posiekaj w kostkę. Wszystkie składniki włóż do rondla, a następnie ogrzewaj na małym ogniu, aż masa wystarczająco zgęstnieje. Powinno to zająć około godziny, ale dużo zależy od soczystości śliwek. Gotowy chutney ze śliwek i czerwonej cebuli przełóż do niedużych, wyparzonych słoików. Pasteryzuj przez około 15 minut.

