



Pasztet drobiowy

6 porcji

36 min

Składniki

- 350 g piersi kurczaka lub indyka
- 250 g boczku
- 200 g wątróbki drobiowej
- 100 g obranych pieczarek
- 100 g cebuli
- 80 g bułki
- 2 Ł oliwy
- 2 jajka
- 0,5 ł soli
- 0,5 ł pieprzu
- 1 ł przyprawy Kohersen
- 800 ml gorącej wody
- szczypta gałki muskatołowej
- 2 liście laurowe
- 4 ziarenka ziela angielskiego

Przygotowanie

1

Do naczynia głównego wlać 800 ml wody i podgrzać.

4 min 120°C 1

2

Do koszyczka włożyć pokrojone mięso, boczek i pieczarki, liście laurowe, ziele angielskie.

30 min 120°C 3

3

Cebulę pokrojoną w talarki i wątróbkę podsmażyć na patelni.

4

Po ugotowaniu wystawić koszyczek, wywar odlać do innego naczynia, namoczyć w nim bułkę.

5

Do naczynia głównego wlać 2 MK wywaru, dodać mięso, cebulę, jajka, wątróbkę, przyprawy, pieczarki i namoczoną bułkę, wyrabiać za pomocą łopatki przez 2 min, z prędkością 5<10.

2 min 5

6

Przełożyć do wysmarowanej tłuszczem blaszki. Piec w piekarniku przez 30 min, w temp. 200°C.