



Paszтет drobiowy, bez pieczenia

Autor: najlepszewkuchni.pl

Domowej roboty paszтет z drobiowego mięsa w wersji bez pieczenia, przygotowuje się niezwykle łatwo. Można nim smarować kanapki bez użycia masła. Jest niskokaloryczny, bo drobiowe mięso jest chudsze od wieprzowiny. Samodzielne wykonanie paszтetu nie jest wcale trudne i nie zajmuje tak wiele czasu, jak wydawać by się mogło. Więc warto spróbować swych sił w kuchni.

Przygotowanie

Krok 1

Mięso gotujemy z włoszczyzną, a gdy będzie miękkie, wyjmujemy je z rosółu razem z warzywami i osączamy. Odstawiamy, by ostygło.

Krok 2

Na rozgrzanym oleju przesmażamy cebulę, a gdy się zeszkli doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Krok 3

Przestudzone mięso drobiowe, blendujemy razem z ugotowanymi warzywami, cebulą i tłuszczem pozostałym ze smażenia. Dodajemy do masy masło i tyle śmietanki łaciatej, by pasta nabrała gładkiej, jednolitej konsystencji.

Krok 4

Doprawiamy do smaku i przekładamy paszтет do słoiczków, które szczelnie zamykamy i wstawiamy do lodówki. Pastę na kanapce dekorujemy posiekanymi ziołami.

Wskazówki

Ilość masła i śmietanki łaciatej, jaką dodamy do paszтetu, zależy od naszych indywidualnych upodobań.

Danie: **Kolacja,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

1 kg mięsa drobiowego bez kości (mogą być piersi i pałki)

włoszczyzna: marchewka, pietruszka, plaster selera i 2 cm pora

2 cebule

¼ kostki masła łaciate

½ szklanki Śmietanki łaciatej 12%

sól

pieprz

olej

listki ulubionych ziół do dekoracji np. tymianek