



Pieczony pasztet z wieprzowiny z majerankiem i grzybami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Tradycyjny polski pasztet, to połączenie wątróbki, mięsa i słoninki z dodatkiem przypraw. Warto pokusić się o samodzielne wykonanie takiego domowego przysmaku chociażby z okazji świąt. Przygotowanie tego dania wcale nie jest trudne i nie zajmuje zbyt wiele czasu. W dodatku, koszt takiego rarytasu, jest stosunkowo niski.

Danie: **Kolacja,**

Osób: **8**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**



Wanie

Krok 1

Mięso wieprzowe ugotować z włoszczyzną, liściem laurowym i zielem angielskim oraz odrobiną soli do miękkości.

Krok 2

Pokrojony w kostkę boczek przesmażyć z cebulką, dorzucić pokrojoną w plastry wątróbkę i smażyć przez 3-5 minut. Odstawić z ognia i przestudzić.

Krok 3

Mięso i ugotowaną włoszczyznę wyjąć z rosołu. Odrobiną rosołu zalaćsuszone grzyby i odstawić na 10 minut.

Krok 4

Nastawiamy piekarnik na 180 stopni C. Rozdrobnione gotowane mięso z warzywami, upieczoną wątróbkę z boczkiem, cebulką i tłuszczem zmiksować na gładką masę, doprawić do smaku solą, pieprzem i startą gałką muszkatołową, dodać namoczone grzyby z zalewą i majeranek i jeszcze raz wszystko zblendować.

Krok 5

Pasztet przełożyć do keksowej foremki wyłożonej papierem do pieczenia. Piec przez 40-50 minut.

Krok 6

Pasztet zostawić do wystudzenia.

Wskazówki

Upieczony pasztet powinien mieć zrumieniony a nawet spękany wierzch. Najlepiej sprawdzić czy pasztet jest upieczony przy pomocy drewnianego patyczka. Po nakłuciu pasztetu, patyczek powinien być suchy.

Składniki

30 dag wątroby wieprzowej
50 dag mięsa wieprzowego
10- 15 dag wędzonego, niezbyt tłustego boczku
garść suszonych grzybów
1-2 cebule
włoszczyzna: marchew, pietruszka, plaster selera, 2 cm pora
2-3 łyżeczki suszonego majeranku
liść laurowy
kilka ziaren ziela angielskiego
gałka muszkatołowa
pieprz
sól