



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy

Pasztet

Czas przygotowania: 1 dzień

Czas gotowania mięs: 1 godzina 30 minut

Czas pieczenia: 1 godzina 30 minut

Liczba porcji: niecałe 3 kg pasztetu

W 100 g pasztetu:

Wartość energetyczna 321 kcal

Węglowodany 3 g


- W tym cukry 1 g

Białko 17 g

Tłuszcze 26 g

Składniki

- ☐ szynka lub łopatka wieprzowa 1500 g
- ☐ szynka lub łopatka wołowa 500 g
- ☐ podgardle wieprzowe 250 g
- ☐ boczek surowy bez skóry 250 g
- ☐ cebula 1 duża - około 200 g
- ☐ bułki kajzerki 2 sztuki
- ☐ duże jajka 4 sztuki - 250 g po rozbiciu
- ☐ liście laurowe 4 sztuki
- ☐ ziele angielskie 4 ziarna
- ☐ woda 50 ml
- ☐ sól 1 płaska łyżka
- ☐ pieprz 1 płaska łyżeczka
- ☐ imbir mielony i gałka muskatołowa po pół płaskiej łyżeczki

 Ukryj zdjęcia

Pasztet



▼ Krok 1: Przygotuj składniki

W garnku umieść mięso w kolejności od najtłustszego, do najchudszego. Na dnie garnka umieść 250 gramów pokrojonego na mniejsze kawałki podgardla wieprzowego oraz tyle samo surowego (wybierz najchudszy kawałek) boczku bez chrząstek i skóry. 1,5 kilograma szynki wieprzowej (ewentualnie łopatki) również pokrój i umieść w garnku. Tak samo 500 gramów chudej wołowiny. Wyłóż też obraną i pokrojoną na kilka kawałków dużą cebulę, a także 4 listki laurowe i 4 ziarna ziela angielskiego. Na koniec wlej 50 ml wody.

Porady: Możesz pominąć boczek i dać łącznie 500 gramów podgardla. Uprzedzę też pytania o wodę. Tak, dajemy tak mało wody, ponieważ w trakcie gotowania mięso i tak puści sporo wody oraz tłuszczu.

▼ Krok 2: Ugotuj mięso

Garnek przykryj przykrywką i ustaw niską moc palnika. Po około 30 minutach mięsa powinny puścić wodę, a tłuszcz zacznie się wytapiać. Zamieszaj wtedy w garnku i ponownie przykryj go przykrywką. Całość gotuj już bez przerwy przez 60 minut. Wyreguluj moc palnika, by mięso cały czas delikatnie się gotowało.

Porada: Na ostatek 40 minut gotowania do garnka można dorzucić obraną i pokrojoną na mniejsze kawałki marchew oraz/lub korzeń pietruszki.

▼ Krok 3: Dołóż dwie kajzerki

Po tym czasie z garnka usuń listki laurowe oraz ziarna ziela angielskiego. Nie będą już potrzebne. Umieść za to dwie bułki kajzerki (świeże lub czerstwe). Możesz je zamienić na około 1/3 miękkiej bułki, np. paryskiej. Garnek odstaw do całkowitego przestudzenia składników. Niech bułki nasiąkną w tym czasie sosem.

Porada 1: Aby paszтет był bardziej kremowy możesz osobno, w niewielkiej ilości wody i pod przykrywką, gotować przez około 5 minut 200-500 gramów wątróbki drobiowej lub tyle samo serc.

Dodajesz ją potem do garnka i mielisz z resztą składników.

Porada 2: Zimą bardzo często gotuję mięsa dzień wcześniej i garnek ostawiam na zewnątrz na taras/balkon na całą noc. Latem garnek należy po przestudzeniu odłożyć do lodówki.



▼ Krok 4: Zmiel i dodaj żółtka i przyprawy

Zaczynij już nagrzewać piekarnik. Ustaw 185 stopni z opcją pieczenia góra/dół.

Całą zawartość garnka trzykrotnie zmiel w maszynce do mielenia mięsa, używając małych oczek. Do masy wsyp przyprawy: płaska łyżka soli; płaska łyżeczka pieprzu; po pół płaskiej łyżeczki imbiru mielonego i gałki muszkatołowej. Białka czterech dużych jajek oddziel bardzo dokładnie od żółtek i umieść w osobnym naczyniu. Żółtka umieść w garnku z masą. Wymieszaj składniki na pasztet. W tym momencie możesz sprawdzić smak masy (zanim dodasz ubite białka). Zdecyduj, czy chcesz ją jeszcze doprawić.

Porady: Do masy można też dosypać łyżeczkę słodkiej mielonej papryki.

▼ Krok 5: Masę wymieszaj z pianą z białek

Białka jajek ubij mikserem na puch. Nie ubijaj ich jednak za długo, by nie przebić pęcherzyków, ponieważ pianka może ponownie zrobić się rzadka. Gdyby tak się stało, to trudno. Dodajesz do masy nawet przebite białka. Pasztet też się uda. Delikatnie wmieszaj pianę z białek w masę mięsną.

▼ Krok 6: Przełóż do formy i upiecz

Formy (u mnie dwie o pojemności około 1500 ml każda) posmaruj od środka dowolnym tłuszczem i obsyp bułką tartą. Na dnie zalecam wyłożyć albo plasterki słoniny albo też natłuszczony lekko arkusz sprawdzonego papieru do pieczenia. Do formy wyłóż całą masę. Staraj się wypełnić dokładnie całą przestrzeń wewnątrz naczynia do wypiekania. Wyrównaj powierzchnię pasztetu.

Formę z pasztetem umieść w piekarniku nagrzanym do 185 stopni. Wybierz środkową lub o stopnień niższą półkę z grzaniem góra/dół. Pasztet piecz tak około 90 minut. Po wyłączeniu możesz od razu wyjąć pasztet z piekarnika. Pasztetu nie wyjmuj z formy przed jego przestudzeniem i schłodzeniem.

Porada: Możesz użyć też kilka znacznie mniejszych foremek i upiec np. 4 małe pasztety. Pieczenie możesz wtedy nieco skrócić. Używaj albo koksówek albo też foremek jednorazowych aluminiowych, albo też coraz łatwiej dostępnych i "zdrowszych" foremek papierowych.

Pasztet wieprzowo wołowy po całkowitym przestudzeniu trzymaj w lodówce nawet do 10 dni lub dłużej. Świetnie smakuje zarówno na ciepło, jak i na zimno. Pasztet można pokroić w grubsze plastry i umieścić na półmisku z szynkami. Można go też mrozić w szczelnie zamkniętym pudełku/woreczki do mrożenia. Smacznego.



Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

