



Mate chuť na pravú paštétu?

//

Suroviny:

200 g kuracích drobkov

150 g kuracej pečene

300 g mäsitého bravčového boku

1 - 2 vajcia

3 lyžice hladkej múky

trošku strúhanky

šalotka

2 lyžice olivového oleja

2 lyžice portského vína

štipka mletého muškátového orieška

zmes korenia na paštétu

lyžica naloženého zeleného korenia

soľ

Postup:

Očistené drobký povaríme vo vode s nadrobno pokrújaným bravčovým mäsom, scedíme a všetko pomelieme na mäsovom mlynčeku. Nadrobno nasekanú šalotku speníme na oleji, pridáme očistené pečienky, orestujeme zo všetkých strán a krátko podusíme. Pomletú zmes zmiešame s pečienkou, pridáme vajce, múku a strúhanku tak, aby vznikla hustejšia hmota, ktorú ochutíme korením, orieškom, vínom a soľou. Zmesou naplníme zapekaciu nádobu, zakryjeme alobalom vložíme do väčšieho pekáča s trochou vody. Pečieme v rúre pri teplote 175 ° C približne 30 minút. Paštétu necháme vychladnúť. Po vychladnutí skladujeme v chladničke. Vyrží zhruba 10 dní.

//

