

Czary Penelopy

Wielkanocny pasztet

Nie wyobrażam sobie wielkanocnego stołu bez pasztetu. I choć pasztety robię często (o czym już Wam kiedyś pisałam), to na TEN, wielkanocny już czekam. Cała moja rodzina bardzo lubi domowe pasztety, mięsne pasty i smarowidła, które można niewielkim kosztem wyczarować np. z mięsa z rosółu. Na Wielkanoc jednak piekę pasztet w wersji de-lux z kilku rodzajów mięsa. Czasami robię go w kruchym cieście, czasami obkładam plasterkami słoniny. Różnią się też dodatki. Raz dodaję zielone oliwki, innym razem suszone śliwki, orzeszki pinii lub suszone pomidory. Bawi mnie zabawa tym samym przepisem i lubię, gdy jedząc pasztet, natrafiam na bonus w postaci w/w składników. Jeśli cenicie sobie prostotę i nie lubicie zbędnych dodatków, spokojnie możecie owe dodatki pominąć i upiec pasztet w czystej postaci. Waszej decyzji pozostawiam też, czy na Wielkanoc upieczecie go w cieście czy bez ciasta.



Na zdjęciu pasztet ze śliwkami

Potrzeba: (na jedną keksówkę 26-30cm)

25 dag ugotowanej wołowiny
25 dag ugotowanej wieprzowiny
20 dag wątróbek drobiowych
1 udo kaczki (opcjonalnie, ja lubię i czasem dodaję)
15 dag surowego boczku

przyprawy do gotowania mięsa:

1 listek laurowy, 4-6 ziarenek ziela angielskiego, 5 ziarenek czarnego pieprzu

1 marchew

2 cebule

3 jajka

3 łyżki masła

2 ząbki czosnku

1 czerstwa kajzerka

1,5 szklanki bulionu

1/2 zmielonej gałki muskatołowej

1 łyżeczka majeranku

sól, pieprz

garść suszonych grzybów

opcjonalnie garść zielonych oliwek, śliwek suszonych lub suszonych pomidorów

składniki na ciasto:

2 szklanki mąki pszennej

20 dag masła

2-3 łyżki śmietany

jajo, żółtko,

sól

Wieczorem dnia pierwszego:

1. Zalewam gorącym bulionem grzyby i pozostawiam na noc, by namokły. Uwielbiam zapach suszonych grzybów- mam do nich prawdziwą słabość. Dlatego też przemycam je do wielu potraw, a w pasztecie muszą się znaleźć obowiązkowo.

2. Mięsa i surowy boczek dokładnie myję i kroję na małe kawałki (udko kacze, jeśli je dodaję, rzecz jasna pozostawiam w całości). Wkładam do dużego garnka, zalewam zimną wodą i dodaję przyprawy, marchew i 1 cebulę. Zagotowuję, po czym zmniejszam ogień i duszę na małym ogniu do miękkości mięsa około 1h. Gdy mięso się ugotuje, pozostawiam je do wystygnięcia.

Drugiego dnia przystępuję do części zasadniczej produkcji pasztetu:

(jeśli zdecydujecie się zrobić pasztet w cieście)

1. Mąkę, szczyptę soli przesiewam na stolnicę, siekam ją z masłem, dodaję żółtko i śmietanę. Szybko zagniatam ciasto, formuję z niego kulę, owijam folią spożywczą i odstawiam przynajmniej na godzinę do lodówki.

2. Grzyby gotuję do miękkości.

3. Wątróbki obieram, myję i podsmażam wraz z podzieloną na cząstki 1 cebulą, posypuję majerankiem.

3. Bułkę namaczam w ciepłym bulionie, gdy zmięknie odciskam ją.

4. W maszynce mielę 2-3 razy odcedzone mięsa wraz z marchewką, ugotowaną cebulą, wątróbką ugotowanymi grzybami oraz odcisniętą bułką. W tym momencie, po zmieleniu i doprowadzeniu można dodać oliwki, śliwki lub orzeszki. Doprawiam solą, pieprzem, przeciśniętym przez praskę czosnkiem, gałką muskatołową. Rozdzielam żółtka od białek. Żółtka dodaję do pasztetu, a białka ubijam z odrobiną soli na sztywno i delikatnie mieszam z masą pasztetową.

Jeśli robię pasztet w cieście, to:

Ciasto rozwałkowuję, część odkładam, by potem przykryć wierzch, a resztą wykładam dno i boki foremki. Do foremki z ciastem, które należy nakłuć widelcem, włożyć masę mięsną i po wyrównaniu powierzchni przykryć odłożonym ciastem, też je nakłuć, a brzegi zlepścić. Wierzch posmarować roztrzepanym jajkiem. Pasztecik piec w piekarniku nagrzanym do 180 st. C na złoty kolor ok. 60 minut.

Jeśli nie zamierzasz piec pasztetu w cieście to:

Wąską foremkę smaruję tłuszczem, boki i dno wykładam cieniusieńkimi plasterkami słoniny, posypuję bułką tartą. Wykładam masę mięsną, rozsmarowuję, dokładnie dociskam, wyrównuję, posypuję bułką tartą. Wstawiam do nagrzanego do 180st.C piekarnika i piekę przez 1 godzinę.

Życzę wszystkim czytelnikom wielu smakowitości ale przede wszystkim wspaiałego rodzinnego czasu i bliskości. Wesołych Świąt!

Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch