

Kremowy pasztet z krowlika z suszona śliwka.



Składniki

1,5 kg - Królik
4 szt. - Królicze wątróbki
2 szt. - Jajka
3 szt. - Liście laurowe
1 łyżeczka - Suszonego tymianku
1,5 l - Wino białe
1,5 kg - Mięso mielone wieprzowe
300 g - Suszonych śliwek
100 g - Boczek
250 ml - Koniak
1 szt. - Bulka
100 ml - Mleko

Opis wykonania

Kremowy pasztet z krolika z suszona śliwka to niebanalna propozycja na ciekawa przekąskę .

1.W misce umieścić kawałki królika(bez kości pokroić na małe kawałki) i wątrobę, liść laurowy, tymianek, pieprz,sol i połowę wina. Dobrze wymieszać, przykryć i zostawić w lodówce (marynować)przez noc. W pozostałej części wina moczyć suszone śliwki.

2.zmiel zamarynowane mięso z królika oraz wątróbki,następnie dodaj mięso mielone wieprzowe, marynatę która została z marynowania królika,jajko, koniak,namoczona wcześniej w mleku bułkę ,żółtko, drobno pokrojone śliwki ,dopraw sola i pieprzem, i wymieszaj dokładnie, na sam koniec dodaj ubita na sztywno pianę z białek i jeszcze raz delikatnie wszystko zamieszaj.

3.naczynie żaroodporne bądź brytfannę wyłoż cienkimi plasterkami boczku ,następnie do tak przygotowanego naczynia wyłoż pasztet.przed włożeniem do piekarnika uderz lekko 2-3 razy foremka w blat- aby pasztet był odpowiednio napowietrzony.

4.Rozgrzej piekarnik do 180 stopni.Umieścić formę z pasztetem większym naczyniu zalany wcześniej wrzącą wodą wokół, tak do 2/3 formy z pasztetem. Piec do około 2 godzin, obniżając temperaturę do 160 stopni po 30 minutach.Pozostawić do całkowitego schłodzenia pasztet i przechowywać go w lodówce przez 1-2dni przed podaniem.Smacznego!