Pasztet z zająca

data aktualizacji: 2019.03.01 autor: Redakcja

Składniki:

- 1 przodek zajęczy,
- ½ kg słoniny bez skóry,
- ½ kg cielęciny,
- ½ kg wieprzowiny,
- 1,5 szklanki płynnej galarety z nóżek,
- wątróbka zajęcza,
- ½ kg wątroby cielęcej,
- 1 ząbek czosnku,
- 2 cebule.

Przygotowanie:

Do słoniny w dużych kawałka dodać cebulę przekrojoną na ćwiartki i przesmażyć na biało. Dodać w grubych pokrojonych kawałkach cielęcinę, wieprzowinę i przodek zajęczy, wsypać przyprawy (ziele angielskie, listek laurowy) oraz czosnek i dusić pod przykrywką 3 godziny na wolnym ogniu. Następnie dodać wątróbkę i dusić przez kolejne pół godziny. Wyjąć korzenie, przepuścić mięso dwa razy przez maszynkę, doprawić do smaku solą i pieprzem, wlać galaretę i wyrobić. Włożyć do formy i zostawić na 6 godzin na zimnie.

Przepis autorstwa Elżbiety Zabost.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31130-pasztet-z-zajaca