

Pasztet drobiowy



Składniki:

- 3 podwójne filety z kurczaka
- 500 g wątróbek drobiowych
- 200 g wędzonego boczku w cienkich plastrach
- 200 ml gęstej śmietany
- 1 szklanka czerwonego wina
- 4 szalotki
- 4 jajka
- 1 bułka kajzerka
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki posiekanych pistacji
- 2 łyżki bułki tartej
- ½ łyżeczki tymianku
- ½ łyżeczki cząbbru
- kilka liści laurowych
- sól, pieprz

Wykonanie:

1. Mięso pokrój na kawałki. Szalotki obierz i posiekaj. Kajzerkę namocz w śmietanie i wraz z mięsem, cebulkami i czosnkiem zmiel dwukrotnie w maszynce do mięsa. Dodaj 2 jajka, bułkę tartą, sól, pieprz i pistacje – dokładnie wymieszaj.
2. Wątróbki podsmaż na oleju. Posyp je tymiankiem i cząbrem, zalej czerwonym winem i duś 15 minut. Wystudź, zmiel w maszynce i połącz z 2 jajkami, dodaj sól, pieprz i wyrób masę.
3. Spód i boki formy wyłóż plastrami boczku. Przetóż połowę jasnej masy, a na nią masę z wątróbki i pozostałą masę jasną. Wyrównaj wierzch, przykryj plastrami boczku. Udekoruj liśćmi laurowymi.
4. Należy piec 50 minut w temperaturze 180°C.