

Przepis na domowy paszтет wieprzowo-wołowy

U mnie paszтет już upieczony i czeka na święta. W tym roku dopracowałam przepis, więc możecie z niego korzystać i spokojnie Wam się uda. Ważne, aby mięso było najwyższej jakości to klucz do sukcesu. Ja zaopatrzyłam się w moim ulubionym **sklepie mięsnym Bekon** (można zamawiać online z wysyłką na całą Polskę).

Wszystkie przepisy na Wigilię i Boże Narodzenie są tutaj – prawie 200 przepisów!

Przepis na domowy paszтет wieprzowo-wołowy



składniki na pasztet:

- 1 kg łopatki
- 0,5 kg podgardła
- 1,5 kg wołowiny
- 3 cebule
- woda
- przyprawy do wywaru: kilka listków laurowych, łyżeczka pieprzu czarnego, kilka sztuk ziela angielskiego, sól
- bułka paryska
- 0,5 kg wątróbki wołowej
- opcjonalnie przyprawy do pasztetu: majeranek, papryka ostra, biały pieprz
- 5 jajek
- masło lub smalec i bułka tarta do wysmarowania blachy

Jak zrobić pasztet?

Na dno garnka wyłożyć podgardle, a na nie wołowinę i łopatkę. Na mięsie położyć pokrojone w plastry cebule. Zalać wodą do przykrycia mięsa, dodać przyprawy do wywaru. Zagotować i od momentu wrzenia gotować około 1,5 godziny aż mięso będzie miękkie. Jeśli np. wołowina jest jeszcze twarda wyjąć łopatkę i podgradło i dogotować jeszcze przez kolejne 30 minut do godziny wołowinę.

Odstawić mięso do wystygnięcia najlepiej na całą noc. Następnego dnia w wywarze zamoczyć bułkę paryską. Wątróbkę sparzyć wrzątkiem przez 5 minut. Mięso z wywaru, wątróbkę i bułkę zmielić przy użyciu maszynki do mielenia aż 3 razy używając najmniejszych oczek.

Dolać około szklanki wywaru, aby masa nie była za sucha. Wymieszać i doprawić można do smaku przyprawami, ja dosypuję trochę soli, więcej pieprzu, trochę papryki oraz majeranku.

Oddzielić białka od żółtek. Żółtka dodać od razu do masy na pasztet i wymieszać. Białka ubić na sztywno, a następnie delikatnie wmieszać w pasztet.

Przepis jest na dwie duże keksówki – ja użyłam keksówki i dwóch mniejszych form. Wysmarować je tłuszczem i posypać bułką tartą. Wyłożyć je masą mięsną dociskając, aby nie było w środku powietrza i piec przez 2 godziny w temp. 180 st.C. Ostudzić. Przechowywać w lodówce. Można taki pasztet mrozić.