

Pasztet na parze - przepis Ewy Smiech

Składniki

1. - przodek zająca lub królika ok. 1 kg
2. - 30 dag tłustej wieprzowiny
3. - 20 dag boczku
4. - wątroba z zająca
5. - 1 bułka
6. - 4 suszone grzyby, marchewka, pietruszka, cebula, sól, majeranek, gałka muskatołowa, bułka tarta.

Sposób przyrządzenia:

Wieprzowinę, grzyby, zająca gotować do miękkości. W połowie gotowania mięsa wrzucić boczek, wątrobę i warzywa, posolić.

Następnie obrać mięso z kości i wszystko wraz z namoczoną bułką zmielić 3 razy.

Dodać przyprawy, jajka i wyrobić dokładnie.

Włożyć do miski (20 cm) wysmarować tłuszczem, posypać bułką tartą, postawić na naczyniu z wodą lub np. z grochówką, przykryć szczelnie i gotować na parze ok. 1,5 godziny.

Wydawać po ostygnięciu. (Jeśli pasztet nie chce wyjść z miski, postawić chwilę na gorącej wodzie).

Podawać z chrzanem lub kiszonym ogórkiem.