

### Pasztet z wołowiny z wątróbką i boczkiem

To już kolejny przepis na blogu na pasztet. Ten jest zdecydowanie moim najlepszym. Szczerze go polecam nie tylko na wielkanocny stół.

Bardzo dobry pasztet. Najlepszy jaki kiedykolwiek robiłam. Tłuszcutki, wilgotny, dobrze przyprawiony. Same mięso. Naprawdę bardzo pożywny dodatek do śniadania. Wystarczy, że dodasz warzywa i zdrowe pieczywo.

Inspiracja



*Manufaktura Ciastek i morelek*

### Przepis na 4 keksówki:

- 1 kg wołowiny,
- 0,5 kg boczku,
- 0,5 kg wątróbki,
- 4 cebule, kilka główek czosnku,
- 5 jajek,
- przyprawy: sól kłodawska, pieprz gałka muszkatołowa,
- tłuszcz do smażenia: smalec lub masło klarowane, lub olej kokosowy

Mięso pokrój na drobne kawałeczki (3 cm) i smaż w wysokiej patelni (bez wątróbki) razem z cebulką i czosnkiem. Poczekać aż mięso puści sok. Dodaj trochę wody, ale nie za dużo. Duś mięso pod przykryciem około 2 godzin. Na ostatnie 15 minut gotowania dodaj wątróbkę. Dodaj też przyprawy. Mięso zostaw do wystygnięcia na kilka godzin. Zblenduj dokładnie i dodaj jajka. Wymieszaj dokładnie całość. Foremki wysmaruj tłuszczem, wyłóż do nich masę mięsną na 3/4 wysokości foremki. Nie więcej, bo ten pasztet rośnie. Piecz w temperaturze 200 stopni około godziny. Upieczony powinien być twardy z wierzchu i łatwo odchodzi od ścianek foremki, z kolei po włożeniu do niego patyczka, patyczek jest suchy i czysty. Pasztet nadaje się do mrożenia. Smacznego!

---

### Pasztet z indyka i wołowiny z grzybami.

Idealny na Wielkanoc

Idealny na Wielkanoc pasztet. Z indyka, wołowiny i z dużą ilością grzybów. Nie jest tak mocno wilgotny jak [pasztet z boczkiem](#), ale równie dobry. W oryginalnym przepisie jest aż 500 g ulubionych suszonych grzybów, ale mi wydawało się to zbyt dużo. Zatem w moim przepisie jest około 100 g suszonych grzybów, które jeszcze ususzyła moja Mama.

To co podoba mi się w tym przepisie na pasztet, to to, że nie marnują się żadne warzywa. Wszystkie zostały zmielone. Wywar podzieliłam na części i zamroziłam, będą idealne do sosów lub do duszenia mięsa.

Przepis pochodzi z książki M. Makarowskiej „Dieta uzdrawiająca organizm”.



Na dwie keksówki pasztetu potrzebujesz:

- 400 g mięsa wołowego,
- 600 g mięsa z indyka,

- 300 g wątróbki,
- 1 cebula,
- 100 g suszonych grzybów,
- 3 jajka,
- warzywa na wywar: 2 marchewki, seler, 2 łodygi selera naciowego, pietruszka, 1 mały por
- przyprawy do panierowania mięsa w ulubionych proporcjach: rozmaryn, majeranek, papryka ostra i słodka, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, sól,
- olej kokosowy rafinowany do smażenia mięsa

### **Przygotowanie:**

Mięso oprócz wątróbki pokrój na małe kawałki i obtocz w przyprawach po panierowania mięsa. Odstaw na chwilę.

Na patelni zezłoń cebulkę, dodaj suszone grzyby. Wszystko niech się smaży około 10 minut. Na koniec dodaj wątróbkę. Smaż tylko aż nie będzie z wierzchu czerwona.

Mięso w przyprawach (bez cebuli, grzybów i wątróbki) wrzucić do wysokiego garnka i zalać 1,5 litra wody. Dodaj warzyw na wywar. Gotuj na małym ogniu do 2 godzin. Po ugotowaniu się mięsa, odcedź je. Ja z wywaru mięsno-warzywnego zrobiłam bulionówki (idealne do zup, sosów i duszenia mięs). Do garnka z mięsem dorzuć zezłoczoną cebulę z grzybami i wątróbką. Wszystko zblenduj dokładnie. Masę przełóż do keksówek. Piecz około godziny w 180 stopniach. Smacznego!