

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”.



*Manufaktura Ciastek i nie tylko*

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 zezłóć 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 zezłóconą cebulę z grzybami i wątróbką. Wszystko zblenduj dokładnie. Masę przełóż do keksówek. Piecz około godziny w 180 stopniach. Smacznego!