

Pasztet z pistacjami i żurawiną

Ten pasztet był u mnie na święta ale gorąco namawiam do zrobienia go niezależnie od okazji. Jest lekki bo składa się głównie z drobiu i dużej ilości warzyw, ma w sobie co prawda boczek ale i tak nie jest zbyt tłusty. Pyszny i piękny, inspirowany przepisem z kuchni Lidla.

Wątróbkę płuczemy w zimnej wodzie, odsączamy po min. 1 godzinie. W dużym garnku umieszczamy wszystkie mięsa oprócz wątróbki, warzywa, cebule, liście laurowe, ziele angielskie i 1 łyżeczkę soli. Gotujemy przez godzinę. Następnie wszystko wyciągamy i studzimy. Bulion z powodzeniem można użyć do rosółu lub zupy.

Wątróbkę smażymy na maśle klarowanym przez około 10 minut, na koniec lekko solimy. Studzimy. Bułkę namaczamy w wodzie lub mleku na 15 minut, odciskamy. Wszystkie mięsa razem z wątróbką i masłem z patelni, warzywa, w tym świeży czosnek oraz bułkę mielimy dwukrotnie przez maszynkę. Dodajemy żółtka, pistacje, żurawinę. Wszystko mieszamy.

Ubijamy białka ze szczyptą soli na pianę. Delikatnie wmieszujemy do masy pasztetowej. Wszystko dokładnie mieszamy. Próbujemy czy masy nie należy doprawić, mięso powinno być lekko słone.

Foremki wysmarowujemy niewielką ilością oleju i posypujemy lekko bułką tartą. Nakładamy mięso do foremek. Rozgrzewamy piekarnik do 190 st.C, pieczemy pasztety przez 1 godzinę. Chłodzimy w lodówce.

Smacznego!

Składniki na 3 standardowe foremki (jednorazowe, aluminiowe):

- 600g udek z kurczaka bez kości
- 500g piersi z kurczaka
- 500g wątróbek drobiowych
- 200g boczku wędzonego, surowego
- 2 łyżki masła klarowanego
- włoszczyzna: 1 duża marchew, 1 pietruszka, 1 por, mała główka selera
- 3 jajka
- 2 cebule
- 3 ząbki czosnku
- 1 bułka
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- 1 łyżeczka gałki muskatołowej
- sól, pieprz do smaku
- 3/4 szklanki solonych obranych pistacji
- 1/2 szklanki suszonej żurawiny
- olej i bułka tarta do wysmarowania foremek