

Pasztet z mięsa z rosołu

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut

Liczba porcji: około 12 plasterków

Czas gotowania: 64 minuty

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Umieścić 70 g cebuli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Cebulę posiekać. Czas 10 sekund, prędkość 5.
 2. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Wlać 40 g oleju. Łopatką zgarnąć cebulę ze ścianek naczynia. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podsmażyć cebulę. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
 3. Zdjąć pokrywę, wyjąć mieszadło, ponownie zamontować nóż w naczyniu miksującym. Dodać 400 g mięsa rosołowego i 300 g warzyw z rosołu. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, całość posiekać. Czas 15 sekund, prędkość 4.
 4. Zdjąć pokrywę, wbić całe jajko, wsypać 5 g soli, 5 g słodkiej mielonej papryki, pół płaskiej łyżeczki czarnego mielonego pieprzu i wlać 60 g rosołu. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Całość ponownie wymieszać. Czas 30 sekund, prędkość 4.
 5. Zdjąć pokrywę. Formę keksową długości 20 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Do formy wyłożyć całą masę na pasztet, wyrównać wierzch.
 6. Pasztet piec w piekarniku nagrzanym do 180°C około 60 minut.
 7. Upieczony pasztet wyjąć z piekarnika, wystudzić. Przestudzony pasztet przechowywać w lodówce.
-

Wskazówki :

Uważaj! forma po wyjęciu z piekarnika jest gorąca!