Pasztet z selera i warzyw

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 70 minut
Liczba porcji: około 15 kawałków
Czas pieczenia: 60 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
- mieszadło

Przygotowanie :

1. 700 g obranego korzenia selera, 100 g obranej marchewki, 130 g obranej cebuli, 140 g oczyszczonej z pestek czerwonej papryki i 30 g czosnku pokroić na mniejsze kawałki.
2. W naczyniu miksującym zamontować mieszadło, dodać 50 g masła. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, rozpuścić masło. Temperatura 100°C, czas 1 minuta, prędkość 1.
3. Zdjąć pokrywę, do naczynia dodać wszystkie pokrojone wcześniej warzywa, wlać 200 g wody. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, poddusić warzywa. Temperatura 80°C, czas 20 minut, prędkość 1.
4. Zdjąć pokrywę. W tym momencie warzywa powinny puścić trochę wody. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Ponownie dusić warzywa, aby były prawie miękkie. Temperatura 90°C, czas 20 minut, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę, warzywa przełożyć do miski, powstały bulion warzywny przelać do miseczki.
6. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Dodać wszystkie warzywa, zmiksować na gładką masę. Czas 1 minuta, prędkość 4.
7. Zdjąć pokrywę, przy pomocy silikonowej łopatki zgarnąć warzywa ze ścianek naczynia. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ponownie zmiksować warzywa. Czas 30 sekund, prędkość 4.

8. Zdjąć pokrywę, wbić 2 jajka, wsypać 50 g bułki tartej, wsypać 5 g soli, pół łyżeczki czarnego mielonego pieprzu i 1 łyżeczkę majeranku, wlać 5-6 łyżek bulionu warzywnego.
9. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę na pasztet z selera. Czas 1 minuta, prędkość 4.
10. Zdjąć pokrywę. Formę keksową długości 25-30 cm wyłożyć papierem do pieczenia, wyłożyć masę na pasztet, wyrównać wierzch.
11. Piekarnik nagrzać do 180°C, piec pasztet około 60 minut. Po upieczeniu formę z pasztetem od razu wyjąć z piekarnika. Pasztet studzić w foremce.

Wskazówki :

UWAGA!!! Forma keksowa po wyjęciu z piekarnika jest gorąca !!!