

Pasztet w słoiku

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut

Liczba porcji: 4 słoiki o pojemności 300 ml

Czas gotowania: 1 godzina i 45 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - koszyczek
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym założyć koszyczek, włożyć do niego 1 kg udek z kurczaka bez kości, 1 małą obraną marchewkę, 1 mały korzeń pietruszki, kawałek korzenia selera, kawałek pory, 2 liście laurowe, 4 ziarenka ziela angielskiego i wsypać 5 g soli.
2. Całość zalać 1500 g wody. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ugotować mięso. Opcja na parze, czas 60 minut.
3. Zdjąć pokrywę, przy pomocy miarki wyjąć koszyczek z warzywami i mięsem, powstały wywar odlać do kubka.
4. W naczyniu miksującym założyć koszyczek, włożyć do niego 500 g drobiowej wątroby, wlać 1100 g wody. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ugotować wątróbkę. Opcja na parze, czas 15 minut.
5. Zdjąć pokrywę, przy pomocy miarki wyjąć koszyczek z ugotowaną wątrobą z naczynia, wylać z naczynia wodę.
6. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Do naczynia dodać ugotowane mięso z kurczaka i wątróbki, wlać 200 g wywaru z gotowania mięsa.
7. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, mięso drobno rozdrobnić. Czas 2 minuty, prędkość 5.
8. Zdjąć pokrywę, do mięsa dodać 5 g soli, 1 płaską łyżeczkę czarnego mielonego pieprzu, ugotowaną marchewkę, pietruszkę i seler (pory można wyrzucić). Wlać

100 g wywaru.

9. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ponownie dokładnie wymieszać masę na pasztet. Czas 2 minuty, prędkość 5.
 10. Tak przygotowane mięso na pasztet wkładać do 4 słoików po 300 ml każdy. Słoiki mocno zakręcić pokrywkami.
 11. Na dnie garnka wyłożyć ścierkę, włożyć dobrze dokręcone słoiki. Całość zalać 1500 g wody. Słoiki pasteryzować około 20 minut od momentu zagotowania się wody.
 12. Po tym czasie wyjąć słoiki z wody, odstawić je w chłodne miejsce do całkowitego wystudzenia.
-

Wskazówki :

- W razie potrzeby po wykonanym kroku 9, gdy mięso nie będzie jeszcze dobrze rozdrobnione należy czynność tę powtórzyć. Czas 2 minuty, prędkość 5.
- Uwaga!!! Słoiki przy wyciąganiu ich z garnka są gorące!