

Pasztet z wątróbek indycznych bez pieczenia

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: do 10 min

Liczba porcji: 6-8

Czas gotowania: 35 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: wątróbki umyć, oczyścić z błon, pokroić na kawałki około 1 cm. Cebulę obrać, przekroić na 4 części, czosnek obrać.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć cebule i czosnek, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać – czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę zebrać posiekaną cebulę i czosnek ze ścianek naczynia. Dodać 1 łyżkę masła. Zamknąć pokrywę dzbanka, otworzyć zaślepkę. Podsmażyć - temperatura 115°C, czas 6 minut, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do cebuli dodać wątróbki i brandy. Zamknąć pokrywę dzbanka, otworzyć zaślepkę, podsmażać – temperatura 110°C, czas 20 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do wątróbek dodać pozostałe masło. Zamknąć pokrywę dzbanka, otworzyć zaślepkę, podsmażać – temperatura 110°C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 6 - Zamknąć zaślepkę, zmiksować wątróbki - czas 1 minuta, prędkość 8.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę zebrać pasztet ze ścianek naczynia. Zamknąć pokrywę dzbanka, miksować ponownie - czas 20 sekund, prędkość

10.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkı przełożyć pasztet do miseczek. Ostudzić i przechowywać w lodówce.