Pasztet z indyka z wątróbkami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni
Czas przygotowania: 15 min
Liczba porcji: 4-6
Czas gotowania: 70 min

Użyte akcesoria :

- nóż
- mieszadło
- naczynie do gotowania na parze

Przygotowanie :

Krok 1 - Piekarnik rozgrzać do temperatury 200˚C. Papryki umyć, każdą przekroić na 4, usunąć gniazda nasienne i skropić oliwą. Ułożyć na blasze do pieczenia wyłożonej papierem, piec 30 minut. Paprykę po wyjęciu z piekarnika owinąć folią aluminiową i zostawić do ostygnięcia. Gdy papryki już przestygną, zdjąć z nich skórkę, paprykę pokroić na mniejsze kawałki.

Krok 2 - 350 g piersi indyka oraz 350 g wątróbki umyć i osuszyć, pokroić na mniejsze kawałki.

Krok 3 - W naczyniu miksującym nr 1 umieścić nóż, dodać 110 g obranej i pokrojonej najmniejsze części cebuli. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Posiekać - czas 5 sekund, prędkość 6.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, wlać 2 łyżki oliwy, dodać 350 g pokrojonej wątróbki. Zamknąć pokrywę dzbanka. Zamknąć zaślepkę. Poddusić - temperatura 95˚C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę naczynia nr 1 i zdjąć go. Wątróbkę przestudzić.

Krok 6 - Wstawić naczynie miksujące nr 2.

Krok 7 - W naczyniu miksującym nr 2 umieścić mieszadło, następnie wlać 2 łyżki oliwy, dodać 350 g piersi z indyka pokrojonej na mniejsze kawałki, dodać 2 ząbki czosnku, 1 łyżeczkę czerwonej papryki wędzonej w proszku, 1,5 łyżeczki soli, 1 łyżeczkę pieprzu mielonego, 0,5 łyżeczki gałki muszkatołowej, 0,5 łyżeczki suszonego czosnku niedźwiedziego, 0,5 łyżeczki oregano, 1/4 łyżeczki suszonego rozmarynu.

Krok 8 - Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Poddusić - temperatura 90˚C, czas 6 minut, prędkość 1.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, zdjąć dzbanek.

Krok 10 - Wstawić naczynie miksujące nr 1 z nożem i wątróbką, dodać indyka z dzbanka nr 2, dodać upieczoną, pokrojoną na mniejsze kawałki paprykę, 80g masła. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką i zmiksować pasztet na gładką masę - czas 35 sekund, prędkość 12.

Krok 11 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zgarnąć pasztet ze ścianek naczynia, spróbować i ewentualnie doprawić.

Krok 12 - Masę przełożyć go do czystych, wyparzonych słoików (zostawić ok. 2 cm przestrzeni od brzegu). Słoiczki starannie zakręcić, wstawić je do naczynia do gotowania na parze.

Krok 13 - Pasteryzować przez 60 minut na parze – program para, 60 minut.

Krok 14 - Po przygotowaniu ostudzić, wstawić do lodówki.

Wskazówki :

Pasztet należy przechowywać w lodówce. Aby przechowywać pasztet np. w szafce lub spiżarce należy czynność pasteryzowania powtórzyć jeszcze 2 razy, co 24 godziny za każdym razem przez 60 minut.