

Pasztet z królika z warzywami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 15 min

Liczba porcji: 10-12

Czas gotowania: 60 min

Czas pieczenia: 60 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - koszyczek
 - naczynie do gotowania na parze
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować składniki: Tuskę królika umyć, przekroić na mniejsze kawałki (nogi, skoki, comber).

280 g marchwi, 100 g pietruszki i 100 g selera obrać, pokroić na mniejsze kawałki. Wszystkie warzywa ułożyć pojemniku do gotowania na parze.

4 ząbki czosnku obrać. 100 g cebuli obrać, przekroić ją na mniejsze kawałki.

160 g boczku pokroić na mniejsze kawałki.

200 g wątróbek drobiowych umyć, oczyścić z błon, przekroić na mniejsze kawałki .

1 bułkę podzielić na mniejsze kawałki, włożyć do miseczki, zalać 200 g wody. Po namoczeniu bułkę odcisnąć nadmiaru wody.

Krok 2 - Na dnie koszyczka ułożyć w kolejności: 2 liście laurowe, 5 ziaren ziela angielskiego, 1300 g kawałków królika.

Krok 3 - Do naczynia miksującego wlać 2,2 litra wody (2,2 kg), wsypać 1 łyżkę soli.

Zamknąć pojemnikiem do gotowania na parze z warzywami, przykryć pojemnik. Gotować królika i warzywa - temperatura 105°C, 60 minut, prędkość 1.

Krok 4 - Zdjąć pojemnik z warzywami, warzywa przestudzić.

Krok 5 - Za pomocą miarki wyjąć koszyczek, wyjąć mięso królika, ostudzić.

Krok 6 - Do koszyczka włożyć przygotowaną wątróbkę drobiową, Koszyczek włożyć do wywaru, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, sparzyć wątróbkę - temperatura 100°C, 5 minut, prędkość 1.

Krok 7 - Za pomocą miarki wyjąć koszyczek z wątróbką, wątróbkę przestudzić.

Krok 8 - Wylać zawartość dzbanka, dzbanek umyć.

Krok 9 - Mięso królika starannie oddzielić od kości.

Krok 10 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 120 g pokrojonej cebuli i 3 ząbki czosnku. Zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać - czas 8 sekund, prędkość 6.

Krok 11 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zgarnąć cebulę ze ścian naczynia. Wlać 30 g oleju, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę - zeszklić cebulę - temperatura 100°C, 5 minut, prędkość 1.

Krok 12 - Otworzyć pokrywę, do cebuli włożyć 80 g boczku wędzonego pokrojonego w niedużą kostkę, połowę sparzonej wątróbki, połowę mięsa z królika oraz połowę warzyw ugotowanych na parze, wbić 3 jaja.

Krok 13 - Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować - czas 30 sekund, prędkość 8.

Krok 14 - Otworzyć pokrywę, przełożyć masę do innego naczynia. Do dzbanka z nożem włożyć pozostałe mięso, wątróbkę, warzywa, namoczoną i odcisniętą kajzerkę, wbić 2 jaja. Dodać 2 łyżki soli, 1 łyżeczkę pieprzu i 1 łyżeczkę gałki muszkatołowej. Zamknąć pokrywę zamkniętą zaślepką, zmiksować - czas 30 sekund, prędkość 8.

Krok 15 - Otworzyć pokrywę, do masy dodać wcześniej zmiksowane mięso. Zamknąć pokrywę, wymieszać masę - czas 1 minuta, prędkość 5.

Krok 16 - Otworzyć pokrywę, spróbować masę, ewentualnie doprawić. Masa na pasztet musi być wyraźnie słona i pikantna. Można też dodać więcej gałki muszkatołowej.

Krok 17 - Prostokątną formę do pieczenia wysmarować dokładnie olejem, wysypać starannie bułką tartą tak, aby nie było nieposypanych fragmentów.

Krok 18 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę przełożyć masę do przygotowanej formy. Wyrównać powierzchnię, lekko ubić masę w formie (stukając o blat). Powierzchnię pasztetu posypać bułką tartą.

Krok 19 - Pasztet wstawić do piekarnika nagrzanego do temp 180°C, piec około 1 godzinę.

Krok 20 - Po upieczeniu wyjąć z formy, ostudzić.

Wskazówki :

Forma musi być dokładnie wysmarowana tłuszczem i wysypana bułką tartą. Dzięki temu pasztet po upieczeniu bez problemu powinien „wyjść” z formy.

Można również formę wyłożyć aluminiową folią do pieczenia i również nasmarować olejem i wysypać bułką tartą.