

Pasztet grzybowy z kaszą gryczaną

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 min + studzenie ok. 1 godzina

Liczba porcji: 10-12

Czas gotowania: 35 min

Czas pieczenia: 50 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

Krok 1 - 50 g grzybów suszonych włożyć do miseczki, wlać 200 g wody, pozostawić do namoczenia na 30 minut.

Krok 2 - 120 g cebuli i 4 ząbki czosnku obrać, cebule przekroić na mniejsze kawałki.

Krok 3 - Prostokątną formę dopieczenia o wymiarach ok. 26 cm x 10 cm starannie wysmarować olejem i dokładnie wysypać bułką tartą.

Krok 4 - W naczyniu założyć nóż, włożyć 120 g obranej, pokrojonej na kawałki cebuli i 4 obrane ząbki czosnku. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Posiekać – czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zebrać warzywa ze ścian naczynia. Dodać 50 g oleju, zamknąć pokrywę i otworzyć zaślepkę. Poddusić cebulę – temperatura 95°C, czas 6 minut, prędkość 1.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, do cebuli wlać 500 g wody i namoczone grzyby razem z wodą, w której się moczyły. Wsypać 1 łyżeczkę soli, zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, gotować – temperatura 95°C, czas 20 minut, prędkość 1.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, do grzybów wsypać 300 g kaszy gryczanej niepalonej, 1 łyżkę majeranku, gotować - temperatura 95°C, czas 20 minut, prędkość 1.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, do kaszy wlać 100 g oleju i włożyć 50 g masła, wlać 3 łyżki sosu sojowego. Zamknąć pokrywę, wymieszać – czas 30 sekund, prędkość 3.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, kaszę z grzybami pozostawić na ok. 1 godzinę do przestudzenia.

Krok 10 - Do masy włożyć wbić 4 jajka, dodać 2 łyżki musztardy, wsypać 1 łyżeczkę soli, 1 łyżeczkę gałki muszkatołowej, $\frac{3}{4}$ łyżeczki pieprzu. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, zmiksować – czas 30 sekund, prędkość 6.

Krok 11 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zabrać masę ze ścian naczynia. Spróbować masę, ewentualnie dodać więcej przypraw. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować – czas 30 sekund, prędkość 5.

Krok 12 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć masę do prostokątnej formy do pieczenia wyłożonej papierem (keksówki). Wyrównać powierzchnię masy. Powierzchnię pasztetu posypać bułką tartą. Pasztet włożyć do piekarnika nagrzanego do 180°C, piec ok. 50 min. Po upieczeniu pozostawić do przestudzenia na ok. 30 minut, jeszcze ciepły pasztet wyjąć z formy. Wystudzić.

Wskazówki :

Formę do pieczenia pasztetu można wyłożyć folią aluminiową, którą również trzeba wysmarować olejem i posypać bułką tartą.