Pasztet z jaj

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: ok. 10 minut
Liczba porcji: 10 - 12
Czas gotowania: 15 minut + 1 godzina

Użyte akcesoria :

- nóż
- koszyczek

Przygotowanie :

1. Kaszę jaglaną (70 g) wsypać do koszyczka, przepłukać zimną wodą, przelać wrzątkiem z czajnika.
2. Do naczynia miksującego wlać 1,5 litra wody, zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, zagotować wodę – program gotowanie (ok 8 min), włożyć koszyczek z kaszą. Zamknąć pokrywę, uchylić zaślepkę, gotować kaszę – temperatura 100˚C, czas 15 minut.
3. Otworzyć pokrywę, za pomocą miarki wyjąc koszyczek z kaszą, pozostawić kaszę do przestudzenia. Dzbanek umyć i osuszyć.
4. Prostokątną formę dopieczenia o wymiarach ok 26 cm x 11 cm starannie wysmarować olejem i dokładnie wysypać bułką tartą.
5. 150 g cebuli i 2 ząbki czosnku obrać, cebulę pokroić na mniejsze kawałki.
6. W naczyniu założyć nóż, włożyć cebulę i czosnek. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Posiekać – czas 10 sekund, prędkość 6.
7. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścian naczynia. Wlać 30 g oleju, zamknąć pokrywę i otworzyć zaślepkę. Poddusić – temperatura 90˚C, czas 6 minut, prędkość 1.
8. Otworzyć pokrywę, do cebuli dodać ugotowaną kaszę jaglaną, 10 jaj na twardo przekrojonych na ćwiartki, 3 łyżki posiekanego koperku, wbić 3 surowe jaja. Dodać 2 łyżeczki soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, szczyptę kurkumy, szczyptę ostrej

papryki do smaku. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 30 sekund, prędkość 3.

9. Otworzyć pokrywę, łopatką zebrać masę ze ścian naczynia, zamknąć pokrywę, wymieszać – czas 30 sekund, prędkość 3, obroty wsteczne.
10. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zabrać masę ze ścian naczynia. Spróbować masę, ewentualnie dodać więcej przypraw.
11. Za pomocą łopatki przełożyć masę do przygotowanej formy do pieczenia, wyrównać wierzch. Powierzchnię pasztetu posypać bułką tartą. Pasztet włożyć do piekarnika nagrzanego do 180˚C, piec ok 50 min. Po upieczeniu pozostawić do przestudzenia na ok 15 minut, jeszcze ciepły pasztet wyjąć z formy. Wystudzić.

Wskazówki :

- formę do pieczenia można wyłożyć folią aluminiową lub papierem do pieczenia, ułatwi to wyjęcie pasztetu po upieczeniu.
- Do pasztetu można dodać pokrojone suszone pomidory, oliwki, podsmażone pieczarki.