

Pasztety, pasztety - przepisy dolnośląskich gospodyń

Mięsne i warzywne, a nawet z owocami. Pasztety to doskonały dodatek do jesienno-zimowej diety. Dolnośląskie gospodynie wiedzą jak je piec, żeby uwodziły i smakiem, i zapachem.

Pasztet z drobiu

Składniki: 6 ćwiartek z kurczaka, 20 dag wątróbki drobiowej, pół dużego selera, 2 marchewki, pietruszka, 2 cebule, pół kostki masła, 4 jajka, imbir i szczypta gałki muszkatołowej, maggi, pieprz, 2 łyżki mąki ziemniaczanej

Całość zalać wodą, posolić i gotować do miękkości (pod koniec gotowania dodać 20 dag wątróbki). Odcedzić, do gorącego rosółu włożyć 3 bułki, a po nasączeniu zemleć je oraz pozostałe składniki w maszynce do mięsa.

Wyrabiając masę dodać pół kostki roztopionego masła, 4 żółtka, szczyptę gałki muszkatołowej do smaku pieprz, maggi, ubite białka wymieszane z 2 łyżkami mąki ziemniaczanej, a na końcu imbir. Piec w dwóch keksówkach, w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 0C przez ok. 40 minut (można wierzch posypać majerankiem) aż wierzch się zarumieni.

Irena Sebasiańska, sołtys wsi Dobra

Pasztet domowy według 5 smaków

Składniki: 3 l wody ze szczyptą tymianku, 50 dag mięsa wołowego (bez kości), pół łyżeczki kminku, 5 dużych cebul, łyżeczka imbiru, 5 ziaren ziela angielskiego i liść laurowy, 50 dag wieprzowiny bez kości oraz 1 kg surowego boczku

Wszystkie składniki gotować razem, na małym ogniu przez ok. 4 godziny, nie uzupełniając wody, a następnie dodać 50 dag wątroby wieprzowej i 50 dag wątróbki drobiowej.

Całość gotować jeszcze przez godzinę (mięso powinno być rozgotowane, a rosółu niewiele).

Ostudzić mięso, a w rosole namoczyć 2 czerstwe bułki, zemleć wszystko dwu- lub trzykrotnie i dodać, ciągle mieszając: ¼ łyżeczki kurkumy, łyżeczkę majeranku, 4 żółtka i ubitą pianę z białek,

2 łyżki imbiru, pół łyżeczki startej gałki muszkatołowej, 1/3 łyżeczki pieprzu cayenne, łyżeczkę zmielonej kolendry, pieprz czarny i ziołowy do smaku (pasztet powinien być pikantny), łyżeczkę wegety i sól do smaku łyżeczkę bazylii i łyżkę soku z cytryny. Dokładnie wymieszać, w razie potrzeby doprawić.

Należy zachować kolejność dodawania składników. Piec pod przykryciem w rondlu wysmarowanym tłuszczem i posypanym tartą bułką w temperaturze ok. 180 °C przez 2 godziny.

dietetyk Anna Dąbrowska, Filozofia zdrowia

Pasztet z królika ze szpinakiem

Składniki: 1 kg królika, 20 dag wątróbki, 50 dag podgardla, 25 dag szpinaku, 2 jajka, pół suchej bułki, przyprawy – pieprz, sól, czosnek, majeranek

Szpinak usmażyć na maśle, aby odparowała woda. Królika ugotować w całości. Ugotować również podgarle i wątróbkę. Wszystko zemleć w maszynce do mięsa. Bułkę namoczyć w mleku dodać jajka i wszystko razem wymieszać, aby powstała jednolita masa. Następnie wyłożyć do foremki i zapiekać w piekarniku przez 1 godzinę lub zawekować w słoikach na zimę (słoiki z pasztetem gotować dwa razy po 1,5 godziny).

Grażyna Mazur, Morzęcin Mały, Wioska smaku ze szpinaku

Pasztet wiejski

Składniki: 25 dag wątróbki drobiowej, 15 dag surowego boczku, 15 dag cielęciny, cebula, 2 ząbki czosnku, szklanka wody, 2 łyżki bułki tartej, 3 jajka, sól, pieprz, przyprawy do smaku

Ugotowane mięso, boczek i wątróbkę przepuścić przez maszynkę. Dodać pozostałe składniki i dobrze wymieszać, wyłożyć na formę, piec ok. 45 minut.

Lidia Murawiak, gospodarstwo agroturystyczne z Mysłakowic

Pasztet z kaczki

Składniki: kaczka, 5 suszonych grzybów, 10 dag włoszczyzny, cebula, ziele angielskie, liść laurowy, 25 dag wątróbki cielęcej, 5 dag tłuszczu z drobiu, 15 dag czerstwej bułki, 3 jajka, sól, pieprz, gałka muskatołowa, tłuszcz i bułka tarta do przygotowania formy

Kaczkę pokrojoną na części, namoczone wcześniej grzyby, oczyszczoną i umytą włoszczyznę, tłuszcz, cebulę, ziele i liść laurowy zalać zimną wodą i gotować pod przykryciem na małym ogniu. Gdy mięso będzie miękkie, dodać obraną z błon wątrobę cielęcą oraz tłuszcz i gotować przez 10 minut. Przecedzić wywar i namoczyć w nim czerstwą bułkę. Mięso oddzielić od kości. Wszystkie ugotowane składniki wraz z namoczoną bułką zemleć dwa razy w maszynce, dodać jajka i przyprawy. Wyrobić jednolitą masę, dodając wywar do uzyskania właściwej konsystencji. Wyłożyć do formy i piec w piekarniku nagrzanym do 200 °C do zrumienienia brzegów i powierzchni. Przestudzony pasztet wyjąć z formy i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

Grażyna Mendruń, Piersno

Pasztet wieprzowy z owocami

Składniki: 1 kg tłustej karkówki lub łopatki, 20 dag wędzonego boczku, 2 cebule, 6 łyżek oleju, 3 łyżki masła, 2 kajzerki, 3 jajka, 100 ml koniaku, 10-12 suszonych śliwek, po kilka plasterków suszonych jabłek i gruszek, łyżeczka ziaren pieprzu, 2-3 listki laurowe, 4 ziarenka ziela angielskiego, gałka muskatołowa, sól i pieprz do smaku, szczypta imbiru

Mięso oraz obraną cebulę i czosnek pokroić, podsmażyć na oleju z połową masła. Zalać wodą. Dodać pieprz, liście i ziele angielskie. Dusić do miękkości. Mięso

wyjąć, przyprawy usunąć, a w wywarze namoczyć bułki i pozostawić na chwilę do wchłonięcia płynu. Całość zemleć dwa razy. Do masy dodać jajka i koniak, przyprawić do smaku. Keksówkę posmarować resztą masła. Nałożyć część masy, położyć śliwki i resztę mięsa. Na wierzchu ułożyć plasterki jabłek i gruszek. Piec ok. 90 minut w temperaturze 190 °C.

Koło Gospodyń Wiejskich w Dobroszyczach

Pasztet z selera

Składniki: 40-50 dag wątróbki drobiowej, 2 selery (0,8-1 kg), 3 jajka, szklanka bułki tartej, 125 g masła, 2 cebule, 2 marchewki, tymianek, pieprz i sól do smaku

Seler i marchewkę obgotować. Ostudzić, obrać i zetrzeć na tarce na grubych oczkach. Cebulę pokroić w piórka i podsmażyć na maśle. Sparzoną wątróbkę i podsmażoną cebulę, zemleć w maszynce. Do startego selera dodać 3 żółtka, bułkę tartą, pianę z białek, zmieloną wątróbkę z cebulką i przyprawy. Wszystko wymieszać i wyłożyć do wysmarowanej formy lub foremek. Piec przez 50 minut w temperaturze 180 °C.

Koło Gospodyń Wiejskich w Rybnicy

Pasztet z soczewicy

Składniki: 25 dag zielonej soczewicy, 2 cebule, 3 ząbki czosnku, jajko, 2 łyżki oliwy, 6 marchewek, pęczek koperku, pół łyżeczki tymianku, pół łyżeczki kolendry, ¼ łyżeczki sproszkowanego chili, sól

Soczewicę moczyć w wodzie przez godzinę. Cebulę pokroić w kostkę, dodać zmiążdżony czosnek, zeszklić. Przełożyć do garnka, dodać soczewicę, po szczypcie tymianku i kolendry. Jeśli trzeba dolać trochę wody, ma zakryć warzywa. Posolić. Gotować na małym ogniu przez 20-25 minut aż soczewica zmięknie. Zdjąć z ognia, odcedzić resztki wody. Zmiksować na puree, dodać jajko, oliwę, marchewkę pokrojoną w plastry, posiekany koperek, resztę tymianku i kolendry oraz chili. Wymieszać. Piec przez 45 minut w temperaturze 160-180 °C w formie keksowej wyściełanej natłuszczoną folią aluminiową.

Urszula Maleszka, Sadków

Pasztet z soi

Składniki: szklanka soi (suche ziarna), duża marchew, pietruszka, kawałek selera, duża cebula, 2 jajka, 1/3 słoika suszonych pomidorów, 3 łyżki oleju (zalewy), olej do smażenia cebuli, przyprawy – sól, pieprz, łyżeczka suszonego cząbrku (ważny, bo nadaje charakterystyczny smak), siemię lniane lub ziarna słonecznika

Soję namoczyć (wystarczą dwie godziny). Następnie ugotować do miękkości. Pod koniec gotowania dorzucić oczyszczone warzywa korzeniowe. Odcedzić na sicie i wystudzić. W tym czasie pokroić cebulę i podsmażyć na oleju. Soję warzywa, cebulę wrzucić do malaksera i zmiksować na gładką masę. Dodać jajka, 3 łyżki zalewy z suszonych pomidorów, pomidory suszone, przyprawy i jeszcze raz zmiksować. Masę przełożyć do wysmarowanej olejem keksówki. Połączyć z wierzchu dwiema łyżkami pomidorowego oleju i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 °C na 30-40 minut.

Kamila Daszkiewicz, Miłoszyce

Pasztet z karpia

Składniki: karp, bułka, 2 jajka, cebula, grzyby, przyprawy – sól, pieprz, gałka muskatołowa

Karpia wyfiletować, zmieszać z wcześniej zeszkloną cebulą, namoczoną i odcisniętą bułką oraz jajkami. Całość zmielić, doprawić i uformować roladę. Przełożyć do kamionkowej formy i umieścić w naczyniu z gorącą wodą. Piec w piekarniku. Po upieczeniu ostudzić, wyjąć z formy i pokroić w plastry.

Stawy Milickie S.A, Ruda Sułowska

- [Udostępnij](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)

Data publikacji

03.11.2014