

PASZTET DROBIOWY

- mięso drobiowe z uda
- wątroba drobiowa
- wywar mięsny
- cebula
- sól
- przyprawy
- kasza manna
- warzywa
- Lutkala Multifunctional



Mięso drobiowe z uda ugotować. Wątrobę drobiową przelać dwa razy wrzątkiem. Suszone warzywa zalać gorącym wywarem z mięsa. Dodać pozostałe składniki i dokładnie wymieszać. Dwukrotnie przekręcić przez maszynkę do mięsa (sito fi 5). Ponownie wymieszać. Masą napełnić foremki do 80% ich wysokości. Pasztet włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec ok. 1h w temp. ok 160°C (do zrumienienia wierzchu i uzyskania temp. co najmniej 72°C w środku). Plastry jabłka upiec w rozgrzanym piekarniku. Układać na wystudzonym pasztecie (temp. wewnątrz batonu < 6°C). Zalać rozpuszczoną i doprawioną żelatyną. Pozostawić do stężenia.

