Pasztet z królika. Klasyka na Wielkanoc

Pasztet z królika z chrzanem czy sosem żurawinowym to klasyczne danie na Wielkanoc. Gdy zbierzesz już najważniejsze składniki tego rozpływającego się w ustach pasztetu, wystarczy przepuścić je przez maszynkę. Zachwyty przy stole masz gwarantowane.

Pasztet z królika – składniki i przygotowanie

przód i podroby z królika
30 dag boczku lub wieprzowego podgardla
20 dag wątróbki wieprzowej
2-3 suszone grzyby
1 średnia cebula
liście laurowe
pieprz czarny
olej
3 jajka
gałka muszkatołowa
masło
bułki kajzerki
bułka tarta

1. Do głębokiego garnka włóż królika, podroby i podgardle.
2. Dodaj grzyby, liście laurowe (2-3), pieprz w ziarnach. Zalej wodą i gotuj do miękkości.
3. Pod koniec gotowania, gdy widelec już będzie miękko wchodził w mięso, dołóż wątróbkę i duś jeszcze przez chwilę.
4. Wyłącz palnik i wyjmij mięsa do ostygnięcia. Chłodne

mięso oddziel od kości.
5. W wywarze z gotowania królika namocz bułki kajzerki, a następnie mocno odciśnij.
6. Mięso, boczek/podgardle, cebulkę i pieczywo przepuść dwa razy przez maszynkę do mielenia mięsa.
7. Przypraw mieszankę i wbij jajka. Dodaj 2 łyżki oleju i wyrób ciasto, aż będzie lśniło.
8. Przełóż masę do formy wysmarowanej masłem i posypanej bułką tartą.
9. Piecz pasztet przez godzinę w temperaturze 180 st. C.
10. Rozpuść w rondelku jeszcze 1/4 kostki masła i wylej na pasztet. Postaw do wystygnięcia.

Pasztet z królika – najważniejsze zasady

A oto kilka dodatkowych trików, dzięki którym twój pasztet nie wyjdzie suchy i jeszcze piękniej będzie prezentował się na stole:

Wyłóż formę plastrami boczku – układaj je zarówno na spodzie formy, jak i na wierzchu pasztetu. Rozpuszczający się podczas pieczenia tłuszcz zapobiegnie wysuszeniu i zapewni soczystość.
Alternatywnie możesz użyć słoniny – pokrój ją cienko i wykorzystaj tak samo jak boczek.
Zabezpiecz warstwą masła – po upieczeniu i ostudzeniu zalej wierzch pasztetu roztopionym masłem, które utworzy ochronną warstwę uszczelniającą.
Zastępniki wątróbki wieprzowej – możesz użyć wątróbki z kurczaka lub indyka.
Dodaj karczek dla wzbogacenia smaku – kawałek mielonego karczku wieprzowego poprawi teksturę i smak.
Termin przydatności – po otwarciu pasztet należy spożyć w ciągu 7 dni, przechowując go w lodówce.

Smacznego!