

Domowy pasztet sztydłowiecki



Składniki

- 1,5 kg ugotowanej łopatki wieprzowej
- 100 g smalca
- 2 posiekane cebule
- 6 ząbków czosnku
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 3 jajka
- 200 g żurawiny
- 50 ml octu jabłkowego
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania

Mięso mielimy dwa razy, doprawiamy solą i pieprzem. Na smalcu podsmażamy cebulę i czosnek razem z zielem oraz liśćmi laurowymi.

Przyprawy wyciągamy i całą zawartość patelni dodajemy do mięsa. Następnie dodajemy żółtka i połowę żurawiny. Białka ubijamy i mieszamy z mięsem.

Masę przekładamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawiamy na godzinę do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Pozostałą żurawinę zalewamy 200 ml wody i gotujemy na miękko.

Miksujemy z octem i doprawiamy do smaku. Pasztet podajemy z żurawiną.