

Recept 2 soczewicy ①

0,25 kg soczewicy czerwonej

3 marchewki, 1 cebula, 3 zębki czosnku

1 korek pietruszki, 1/4 selera.

1 łyżka koncentratu pomidorowego

3 jajka, olej.

przyprawy: sól, pieprz świeżo mielony, kilka
szóstka papryki, imbir, curry.

Soczewice płuczemy pod wodą. Gotujemy
do miękkości. Warzywa zetrąmy na
duży ociek i smażymy na oleju
do miękkości. Dodajemy koncentrat pomidorowy
i zblendowaną soczewicę przyprawiamy.
Mus być dość pikantny / dodajemy jajka.

Pieczemy w keksówkach ok. 30-40 min
w temp. 180°C.

Poszet domowy

①

1 kg kurczak

1 kg boczku wieprzowego

0,5 kg podgawdła surowego

0,30 kg wtrótki drobnej

3 marchewki

1 koreń pietruszki

$\frac{1}{4}$ selera

2 cebule

Przyprawy: sól, pieprz świeżo zmielony, liści lawru, zieleni doprawki, 1 łyżeczka gałki muskatowej, majeranek.

Kurczaka gotujemy w jednym garnku.

Boczek i podgawdło dzielimy na mniejsze i wkładamy do drugiego garnka z warzywami gotujemy do miękkości. Studzimy wszystko mielimy dwukrotnie. Przewymy w foremkach około 50 min.

Sos dukowski

①

jajka ugotowane na twardo
szcypior

natka pietruszki

maijonez

czosnek

sól pieprz

1 cytryna

Jajka uciętym z sokiem z cytryny, białka
kroimy na drobne kostki mieszamy z
maijonezem czosnkiem i drobno pokrojonym
szcypiosem i natką pietruszki.

Doprawiamy solą i pieprzem.

Składniki:

- 1kg łopatkii wieprzowej
- 1/2kg surowego boczku
- 1/2kg wątróbki drobiowej
- 3-4 cebule
- włoszczyzna
- plastny wędzonego boczku (do wyłożenia formy)
- 2 jajka
- gałka muskatowa, liści laurowy, ziele angielskie
- smalec
- sol, pieprz
- 2 ciemne bułki

Boczek i łopatkę kroimy w średnią kostkę, podsmażamy na smalcu w garnku pod przykryciem. Następnie ~~zalewamy~~ podlewamy wodą 2cm powyżej składników. Dodajemy włoszczyznę, ziele angielskie, liści laurowy i pieprz. Przykrywamy i gotujemy aż zmięknie. Cebule podsmażamy na smalcu, następnie dodajemy wątróbkę i dusimy. Mięso i wątróbkę zostawiamy do ostygnięcia. Bułki moczymy w wywarze z mięsa. Mielimy mięso, wątróbkę, bułki i warzywa (opróci pora) 2 razy na większych obrach, ~~3~~ ostatni raz na mniejszych. Białka ubijamy na sztywną pianę. Gałkę dodajemy do masy, doprawiamy solą, pieprzem i gałką. Dokładnie mieszamy, dodajemy ubite białka. Formę ~~z~~ wykładamy plasterkami boczku, tak żeby wystawała



poza formę. Wglądamy pasztet, wierzch przylinywamy
wystającymi plasterkami boczku. Piezemy ok. 1 godzinę
w tem. 180°C.

Dobra Rada: Jeśli masa na pasztet wydaje Ci się za sucha
dodaj trochę wylociu.

Smacznego! 🍴

(3)

Paştet domowy

Składniki: Boczek - 1 kg

schab - 1 kg

karkówka - 1 kg

Podgawdle - 1 kg

kwiecik - 1 kg

cebula - 2 szt.

5 jaj

3 małe bułki

sól, imbir, gałka muskatołowa, pieprz
marchew, seler, pietruszka

0,80 dag
wątrobę drobiową

smalec do smaku
bleń

Mięsa podpiekam i gotuje do miękkości z warzywami. Po wyjęciu mięsa i warzyw parzę w tym wywarze wątrobkę i na koniec bułki moce.

Wszystko zemieć (na drobny orkię) z warzy
Doprawić do smaku. Na koniec ubijam w miksersze dodając jajka.

Wykładam do korytek wymerowany grubo smalcem i wysypany bułką tartą.
Piekę w piekarniku nagrzanym do 180°C ok. 1 godzinę



Pasztet Warzywny z Indykiem

opakowanie (450 g) zupy jesienno-zimowej Hortex
300 g mięsa z udźca indyka
2 szklanki ugotowanej kaszy jaglanej na sypko (około 15 dag suchej kaszy)
1 spora cebula
1 szklanka wody
4 łyżki oleju
3 łyżki masła orzechowego
3 łyżki ciemnego sosu sojowego
4 ziarna ziela angielskiego
4 liście laurowe
1 łyżeczka słodkiej wędzonej papryki w proszku
1/2 łyżeczki suszonego lubczyku
1/3 łyżeczki świeżo startej gałki muskatołowej
1/2 łyżeczki mielonego kminu
sól
świeżo zmielony czarny pieprz

do foremki:
4 łyżki tartej bułki
4 łyżki oleju

- Obraną cebulę pokrój na drobną kostkę.
- Na dużej patelni rozgrzej olej, dodaj cebulę i często mieszając smaż przez 2 minuty, aż zacznie się szklić.
- Dodaj supę jesienno-zimową Hortex, ziele angielskie i liście laurowe, wlej sos sojowy oraz szklankę wody. Doprowadź do wrzenia, następnie gotuj na średnim ogniu, aż płyn prawie całkowicie odparuje, a warzywa będą bardzo miękkie (nie zapominaj o dość częstym mieszaniu).
- Ugotuj mięso z indyka w osolonej wodzie.
- Garnek z warzywami zestaw z ognia. Usuń liście laurowe i ziele angielskie. Dodaj masło orzechowe, mięso i połowę kaszy jaglanej. Dopraw papryką w proszku, lubczykiem, gałką i kminem oraz solą i pieprzem.
- Wszystko zmiksuj na jednolitą masę. Dodaj pozostałą kaszę jaglaną. Wszystko dokładnie wymieszaj.
- Masę przełóż do formy wysmarowanej olejem i wysypanej tartą bułką - na dnie foremki powinna być jej gruba warstwa. Pasztet polej dwiema łyżkami oleju.
- Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i zapiekaj przez 45 minut, aż wierzch będzie ładnie przypieczony.
- Wyjmij z piekarnika i odstaw na co najmniej kilka godzin (a najlepiej na całą noc) do wystudzenia i stężenia.

SMACZNEGO!

Parzety Wielkanocny

(5)

$\frac{1}{2}$ kg. mięsa wieprzowego

$\frac{1}{2}$ kg. mięsa wołowego

3 marchewki

2 cebule

1 jajko

Sól, pieprz

Wykonanie

Mięso, marchew gotujemy, sterczimy.

Cebulę podsmażamy na złoty kolor.

Mięso wołowe i część mięsa wieprzowego mielimy, drugą część kroimy w grubą kostkę, marchewkę kroimy dodajemy przyprawy, jajko i szklankę wywaru mięsnego, wyrabiamy na jednolitą masę. Wykładamy na blaszkę.

Pieczemy 1 godz. w temp. 180°C.

Podajemy z zupką.

S. ...

PASZTET MIĘSNO-PIECZARKOWY z GALARETKĄ

SKŁADNIKI:

500 g ugotowanego mięsa, może być mieszane, u mnie
był to droź kurczak i indyk

500 g pieczarek

4-6 łyżek oliwy z oliwek

2 cebule

1-2 ząbki czosnku

2 małe jaja (osobno białka i żółtka)

sól i pieprz

gałka muskatowa

majeranek

GALARETKA:

1 szklanka rosółu (sklarowanego)

2 płaskie łyżeczki żelatyny

opcjonalnie kilka płatków migdałowych, drobny skarpior

Pieczarki, cebule i czosnek usmażyć na 2 łyżkach oliwy. Wystudzić
Mięso, usmażone pieczarki i cebule zmielić. (ja zblendowałam)

Mieszać z oliwą i żółtkami.

Białka ubić, dodać do masy mięsnej. Całość delikatnie wymieszać.
Doprawić.

Wyłożyć do wysmarowanego oliwą naczyńca lub aluminiowej foremk.
Wierzch posmarować odrobiną oliwy. Piec ok 1 godzinę w temp 170-180

Żelatynę namoczyć w $\frac{1}{4}$ szkl. wody, pozostawić do napęcznienia.

Wymieszać z gorącym wywarem.

Paszтет (opcjonalnie z "baziami" dekoracją) zalać zimną, tężącą galaretką
Schłodzić.

Smacznego!



Paszтет wielkanocny z sosem chrzanowym ⁽⁴⁾

Składniki:

2 kg karkówki wieprzowej
1/2 kg surowego boczku
3 cebule
10 dag wątróbki
5 jajek
2 łyżeczki soli

Świeżo zmielony pieprz
1/3 łyżeczki gałki muskatowej
2 liście laurowe
4 ziarenka ziela angielskiego
bułka tarta
tłuszcz do wysmarowania formy

Sposób wykonania:

Mięso kroimy na małe kawałki. Na spodnie dwiego garnka układamy boczek, następnie mięso wieprzowe i cebulę. Zagotowujemy na dużym ogniu z przyprawami, następnie mieszamy i dusimy pod przykryciem na małym ogniu aż do miękkości mięsa (1,5 godziny). Pod koniec dodajemy wątróbkę i gotujemy ok. 3 min. Mięso odcedzamy, studzimy i trzykrotnie wielkamy. Dodajemy przyprawy, jajka i mieszamy. Przekładamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Posypujemy bułką tartą. Pieczemy ok. 80 min w temp. 170°C.

Sos chrzanowy

1 mały słoiczek chrzanu
6 łyżek śmietany 12%
1 łyżeczka cukru
odrobina soku z cytryny
Wszystkie składniki razem wymieszać!