

Pasztet z kurczaka zagrodowego i papryki



Na początek przeprosiny za długie milczenie, niestety, tak jak już pisałam, życie czasem ma dla nas nieco inny scenariusz niż ten, który układamy sobie sami...

Bardzo brakowało mi tego pisania, przesyłania Wam nowych przepisów, więc zaległości obiecuję nadrobić

w najbliższym czasie. W kuchni przez ten okres trochę się działo i mimo że zimę "przespałam", mam z czym wracać na wiosnę :)!

Wiosenne, a zarazem świąteczne przepisy zaczynamy od pasztetu z kurczaka zagrodowego i papryki, czyli bardzo delikatnego i idealnego na wielkanocny stół mięsnego akcentu. Bardzo lubię pasztety i zależy mi, aby pasztety na moim blogu były różnorodne, pyszne i nigdy Wam się nie znudziły :). Chyba mi się udaje, ale żeby się przekonać, poznajcie i wypróbujcie przepis.

Oto on :)!

Przepis na nowy wielkanocny pasztet

Składniki

- 1 cały kurczak zagrodowy ok. 1,5 kg
- 1 udko/ćwiartka kurczaka zagrodowego
- 20 dkg wątróbki z kurczaka
- 3 jajka klasy 0
- 1 papryka czerwona
- 1 ząbek czosnku
- Ok. 1/3 łyżeczki gałki muszkatołowej
- Ok. 1/3 łyżeczki ostrej papryki
- Ok. 1/3 łyżeczki czosnku mielonego (opcjonalnie)
- Ok. 1/3 łyżeczki ostrej papryki
- Ok. 4-5 ziaren ziela angielskiego, 2-3 listki laurowe, kilka kulek czarnego pieprzu
- sól i pieprz do smaku
- 3 marchewki, 2 pietruszki, kawałek pora, kawałek selera
- 1 łyżka oleju kokosowego do smażenia [Gdzie kupić?](#)

Przygotowanie

1. Kurczaka dzielimy na porcje, oczyszczamy, myjemy pod bieżącą zimną wodą i przekładamy do garnka. Ja osobiście ściągam skórę z udek i do pasztetu mielę tylko kawałek skóry z grzbietu kurczaka. Tę kwestię pozostawiam jednak dla Was otwartą. Udka kurczaka/ćwiartki również myjemy, możemy podzielić na dwa elementy i razem z kurczakiem przekładamy do garnka. Wątróbkę dokładnie czyszcimy, myjemy i dokładamy do mięsa.
2. Całość zalewamy wodą, wstawiamy do gotowania. W międzyczasie obieramy wskazane warzywa, dzielimy i dokładamy do garnka z mięsem. Doprowadzamy do gotowania, zmniejszamy ogień by nie doprowadzić do wrzenia/bulgotania. Pozbywamy się wytrąconego białka, dodajemy ziele angielskie, liścia laurowego, pieprz w ziarenkach i całość gotujemy na średnim ogniu do miękkości mięsa, czyli nieco ponad godzinę.
3. Ugotowane mięso, wątróbkę oraz warzywa wyciągamy z garnka i studzimy. Po ostudzeniu oddzielamy mięso z kurczaka od kości i mielimy w maszynce. Mielimy też wszystkie warzywa z wywaru oraz wątróbkę. Jak macie duże marchewki, możecie zmielić 2 zamiast 3, żeby pasztet nie był za słodki, wszystko kwestia Waszego smaku.
4. Paprykę czerwoną myjemy, pozbywamy gniazda, kroimy na małe elementy. Podobnie ząbek czosnku. Na patelni rozgrzewamy olej kokosowy i na rozgrzany tłuszcz przekładamy paprykę i czosnek. Delikatnie solimy i smażymy dosłownie ok. 5 min., aż papryka delikatnie zmięknie.
5. Po tym czasie paprykę wraz z czosnkiem mielimy w maszynce, dodajemy do mięsa podobnie jak resztkę oleju z patelni. Całość dokładnie mieszamy i przyprawiamy. Jeśli lubicie więcej czosnku, możecie dodać zaproponowaną ilość czosnku mielonego, pamiętajcie, aby z nim nie przesadzić, by nie zdominował całości.
6. Następnie białka oddzielamy od żółtek. Białka ze szczyptą soli ubijamy na sztywną pianę.
7. W czasie ubijania białek do masy mięsnej po kolei przekładamy po jednym żółtku i dokładnie wszystko mieszamy. Po ubiciu białek stopniowo przekładamy je do mięsa i dokładnie mieszamy z całością, zaczynając od spodu miski.
8. Po zmieszaniu z jajami całość próbujemy, ewentualnie dodatkowo doprawiamy, przekładamy do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w temp. 180-190 stopni ok. 1h i 20 min.

Smacznego!