

Pasztet z żurawiną i rozmarynem

Pasztet z żurawiną i rozmarynem – aromatyczny klasyk w nowej odsłonie

Odkryj wyjątkowy smak domowego pasztetu, w którym słodko-kwaśna żurawina harmonijnie łączy się z aromatycznym rozmarynem. Ta kremowa kompozycja mięs, warzyw i przypraw tworzy idealny dodatek do pieczywa, który zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. Sekret tego pasztetu tkwi w powolnym duszeniu mięs, które nabierają głębi smaku dzięki esencji wołowej Knorr, oraz w starannie dobranych dodatkach, które nadają całości niepowtarzalnego charakteru.

Dla kogo?

[Pasztet](#) z żurawiną i rozmarynem to propozycja dla wszystkich miłośników tradycyjnych smaków w nowoczesnym wydaniu. Szczególnie przypadnie do gustu osobom ceniącym sobie połączenie słodko-wytrawnych nut w jednym daniu. Jeśli lubisz eksperymentować z klasykami kuchni polskiej, ten przepis z pewnością trafi w Twoje gusta!

Na jaką okazję?

Ten wyjątkowy pasztet będzie gwiazdą świątecznego stołu, ale sprawdzi się również jako elegancka przekąska na rodzinne spotkania czy przyjęcia. Doskonały na śniadanie, kolację lub jako dodatek do wędlin na zimno. Podany na świeżym pieczywie z dodatkiem korniszonów stworzy małe kulinarne arcydzieło.

Czy wiesz, że?

Kluczem do idealnej konsystencji pasztetu jest odpowiednie połączenie różnych rodzajów mięs. Podgardle wieprzowe nadaje tłustości, wołowina głębi smaku, a wątróbka drobiowa – aksamitnej tekstury. Dodanie żurawiny nie tylko wzbogaca smak, ale również pomaga w trawieniu tłustych składników pasztetu.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić swój pasztet o suszone grzyby leśne, które dodadzą mu wyrazistego aromatu. Ciekawą alternatywą dla żurawiny będą również suszone morele lub figi. Dla bardziej wyrazistego smaku, dodaj do masy odrobinę koniaku lub porto, które podkreślą szlachetny charakter tego wyśmienitego przysmaku.