

Domowa pasztetowa – przepis na aksamitny pasztet z wątróbki

Serce domowej pasztetowej tkwi w odpowiednim doborze mięs. Najlepsze rezultaty osiąga się łącząc kilka rodzajów:

- **Wątróbka wieprzowa lub drobiowa** (30-40% składu) – nadaje charakterystyczny smak i aksamitną konsystencję
- **Łopátka wieprzowa** (25-30%) – zapewnia soczystość i głębię smaku
- **Boczek** (15-20%) – dostarcza tłuszczu niezbędnego dla kremowej tekstury
- **Podgardle** (10-15%) – wzbogaca smak i poprawia spoistość masy

Kluczem do sukcesu jest równowaga między chudym mięsem a tłuszczem. Zbyt mała ilość tłuszczu sprawi, że pasztetowa będzie sucha, natomiast nadmiar uczyni ją zbyt tłustą.

Profesjonalna rada: Wątróbkę przed użyciem namocz w mleku przez 2-3 godziny, co znacząco złagodzi jej intensywny posmak i usunie goryczkę.

Aromaty i konsystencja

Pasztetowa domowa wymaga starannie dobranych dodatków, które tworzą jej niepowtarzalny charakter:

Warzywa aromatyczne:

- **Cebula** (10-15% w stosunku do masy mięsnej) – podsmażona na maśle
- **Marchew** (5-8%) – dodaje słodczy i koloru
- **Seler** (3-5%) – pogłębia smak

Przyprawy kluczowe dla klasycznego profilu:

- Majeranek (1-2 łyżki na kg masy) – podstawa aromatu
- Gałka muskatołowa (1/2 łyżeczki) – nadaje wyrazistość
- Ziele angielskie i liść laurowy (do wywaru) – budują głębię smaku
- Pieprz czarny świeżo mielony – według preferencji

Dla osób na dietach specjalnych można przygotować alternatywne wersje:

- Bezglutenowa – z dodatkiem mąki ryżowej zamiast pszennej
- Lekkostrawna – z mniejszą ilością tłuszczu, więcej drobiu zamiast wieprzowiny
- Wątrobowa delikatna – z przewagą wątróbki drobiowej, która jest łagodniejsza w smaku

W Multi Cook specjalizujemy się w produkcji półproduktów pasztetowych najwyższej jakości, wykorzystując tradycyjne receptury i starannie wyselekcjonowane składniki, które pozwalają na przygotowanie doskonałych wyrobów w domowym zaciszu.

Proces przygotowania domowej pasztetowej krok po kroku

Przygotowanie i obróbka składników

Domowa pasztetowa wymaga **starannej selekcji mięs** o zróżnicowanej zawartości tłuszczu. Najlepsze rezultaty osiągniesz łącząc:

- 500 g wątroby wieprzowej (oczyszczonej z błon)
- 400 g podgardla lub boczku
- 300 g łopatki wieprzowej
- 200 g słoniny

Mięso należy dokładnie umyć, osuszyć i pokroić w kostkę o

wymiarach około 3 cm. *Wątrobę warto namoczyć w mleku przez 2 godziny, co zneutralizuje charakterystyczną goryczkę. Warzywa (marchew, pietruszka, cebula) powinny być obrane i pokrojone w grubsze plastry.*

***Wskazówka eksperta:** Dodanie 100 g wątróbki drobiowej do wieprzowej nada pasztetowej delikatniejszy smak i jaśniejszy kolor.*

Techniki gotowania i formowania

Proces gotowania rozpocznij od **podsmażenia cebuli na złoty kolor** na smalcu lub maśle klarowanym. Następnie dodaj pozostałe mięsa (oprócz wątroby) i podsmażaj przez 10 minut. Zalej wodą lub bulionem tak, aby składniki były całkowicie zanurzone, dodaj liść laurowy, ziele angielskie, jałowiec i gotuj na małym ogniu przez około 1,5 godziny.

Na 30 minut przed końcem gotowania dodaj wątrobę – *zbyt długie gotowanie sprawi, że stanie się twarda i gorzka*. Po ugotowaniu odstaw całość do wystudzenia.

Wystudzone składniki przepuść przez maszynkę do mielenia mięsa **dwukrotnie** – pierwszy raz przez sitko z większymi otworami, drugi raz przez sitko drobne. Do masy dodaj:

- 2 jajka
- 100 ml śmietany 18%
- 2 łyżki bułki tartej
- Przyprawy: sól, pieprz, gałka muskatołowa, majeranek

Masę wymieszaj dokładnie, przełóż do formy keksowej wyłożonej papierem do pieczenia i piecz w temperaturze 180°C przez około 60 minut. Po upieczeniu pozostaw w formie do całkowitego wystudzenia, a następnie przechowuj w lodówce, gdzie pasztetowa nabierze odpowiedniej konsystencji i smaku.

Domową pasztetową najlepiej podawać na pieczywie z dodatkiem

chrzanu, musztardy lub żurawiny, pokrojoną w cienkie plastry.