

Domowy pasztet z wątróbki indyczej – przepis krok po kroku

Do przygotowania domowego pasztetu z wątróbki indyczej potrzebujesz następujących składników:

- 500 g świeżej wątróbki indyczej
- 200 g boczku wędzonego
- 2 średnie cebule
- 2-3 ząbki czosnku
- 2 jajka
- 100 ml śmietany kremówki (30%)
- 50 g masła
- 2 łyżki bułki tartej
- 1 łyżka majeranku
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej
- Sól i pieprz do smaku

Ważne proporcje: Na każde 500 g wątróbki warto dodać około 100-150 ml tłuszczu (połączenie masła i tłuszczu z boczku), co zapewni odpowiednią konsystencję i kremowość pasztetu. Proporcja wątróbki do boczku 5:2 gwarantuje idealny balans smakowy.

Dobór wątróbki i dodatki wzbogacające smak

Wątróbka indycza vs. drobiowa

Wątróbka indycza wyróżnia się:

- *Delikatniejszym smakiem* niż wątróbka drobiowa (kurza)
- **Mniejszą zawartością tłuszczu** (o około 15-20%)

- Jaśniejszym kolorem po obróbce termicznej
- Większą subtelnością aromatu

Przy wyborze wątróbki indyczej zwracaj uwagę na:

- Jednolity, ciemnobrązowy kolor bez przebarwień
- Gładką powierzchnię bez uszkodzeń
- Świeży zapach bez metalicznego posmaku
- Pochodzenie od sprawdzonych dostawców

Najlepszą wątróbkę indyczą poznasz po elastycznej konsystencji i błyszczącej powierzchni. Unikaj produktów z zielonkawymi lub szarymi przebarwieniami, które świadczą o nieświeżości.

Dodatki wzbogacające smak pasztetu:

Zioła i przyprawy:

- Liść laurowy i ziele angielskie (do wstępnego gotowania)
- Rozmaryn świeży (1-2 gałązki)
- Szałwia (3-4 listki)
- Jałowiec (2-3 ziarna, rozdrobnione)
- Cognac lub Armagnac (30 ml) – dodaje szlachetności

Warzywa i owoce:

- Marchew (1 średnia) – dodaje słodczy
- Suszone morele (50 g) – wprowadzają nutę kwaskowości
- Pistacje (garść) – dodają tekstury i koloru
- Suszone grzyby leśne (10 g, namoczone) – pogłębiają umami

W naszych pasztetach w Multi Cook stosujemy wyłącznie naturalne składniki najwyższej jakości, bez konserwantów i sztucznych dodatków, dbając o tradycyjny smak i odpowiednią konsystencję naszych wyrobów.

Krok po kroku proces przygotowania pasztetu z wątróbki indyczej

Przygotowanie i obróbka wątróbki

Podstawą doskonałego pasztetu jest odpowiednio przygotowana wątróbka indycza. Zacznij od dokładnego oczyszczenia surowca:

1. Usuń wszystkie błony i naczynia krwionośne z wątróbki, używając ostrego noża.
2. Pokrój wątróbkę na mniejsze kawałki i namocz w mleku przez 1-2 godziny, co pozwoli usunąć goryczkę.
3. Po namoczeniu osusz wątróbkę papierowym ręcznikiem.

Blanszowanie to opcjonalny krok, który warto wykonać, jeśli zależy nam na delikatniejszym smaku:

Wrzuć pokrojoną wątróbkę do wrzącej, lekko osolonej wody na 2-3 minuty, następnie natychmiast przelej zimną wodą, aby zatrzymać proces gotowania.

Prawidłowo przygotowana wątróbka powinna mieć jednolity kolor i być pozbawiona nieprzyjemnego zapachu.

Technika smażenia i pieczenia

Smażenie wątróbki z dodatkami to kluczowy etap budowania głębi smaku:

1. Na patelni rozgrzej masło klarowane i zeszklij drobno posiekaną cebulę.
2. Dodaj wątróbkę i smaż na średnim ogniu przez 5-7 minut, mieszając od czasu do czasu.
3. Pod koniec smażenia dodaj przyprawy: majeranek, tymianek, gałkę muszkatołową, sól i pieprz.
4. Opcjonalnie wzbogać smak kieliszkiem koniaku lub porto.

Po ostygnięciu składników przystąp do mielenia:

1. Przepuść wątróbkę z cebulą przez maszynkę do mięsa z drobnym sitkiem (2-3 razy).
2. Dodaj rozmoczoną w mleku bułkę, jajka i zmiksuj całość na gładką masę.
3. Dla uzyskania aksamitnej konsystencji przetrzyj masę przez sito lub użyj blendera.

Proces pieczenia:

1. Przełóż masę do formy wyłożonej papierem do pieczenia.
2. Umieść formę w większym naczyniu wypełnionym gorącą wodą (kąpiel wodna).
3. Piecz w temperaturze 160°C przez około 60-75 minut.
4. Sprawdź gotowość patyczkiem – powinien wychodzić suchy.

Po upieczeniu pozostaw [pasztet](#) do ostygnięcia w formie, następnie schłódź w lodówce przez minimum 12 godzin. Gotowy pasztet możesz udekorować galaretką z żelatyny i bulionu, listkami świeżych ziół lub plasterkami jajka. Najlepiej smakuje podany z chrupiącą bagietką i konfiturą z czerwonej cebuli.