М’ясний паштет

Зазвичай у свята частуємо наших рідних чи друзів різними купованими смаколиками, делікатесами. Але Ви можете їх здивувати надзвичайно смачним домашнім паштетом.

Ніжний соковитий паштет, який готується з різних сортів м’яса, доповнить ваш святковий стіл не тільки візуально, але й подивує невимовним смаком ваших гостей, та ще й підкреслить вашу майстерність і вправність у кухонному ремеслі.

Паштети як страва є доволі популярними практично у всіх європейських країнах, але рецепти та їх смаки різняться. Запропонований рецепт можна вважати польським рецептом – паштети з додаванням м’яса дичини є надзвичайно популярними у цій країні. М’ясний паштет з кроликом, чи з дичиною ви зустрінете практично у кожній корчмі і, навіть, у вишуканих національних ресторанах. Він також присутній на усіх святкових столах у польських родин.

Такі паштети також є популярними й на західній території України. Більше 20-ти років тому цей рецепт мені передала одна вправна господиня, якій сьогодні далеко за 90. Приготування паштету доволі копітка справа, можливо, з сьогоднішнім темпом життя довготривалий процес приготування страви відходить у забуття, але ще є декілька затятих гурманів-господинь, які печуть цю вишукану ліґуміну (страву) лише заради того, щоб потішити себе і своїх близьких. Приготування паштету таки займе трохи вашого часу й уваги, та повірте – воно того варте.

Готовий паштет, на сучасний манер, можна подати на дерев’яній дощечці з декількома видами крекерів, хлібців, а на додаток – свіжі овочі, нарізані маленькими шматочками та келихи вина.

За допомогою кондитерського мішка з зубчастим маленьким наконечником паштет можна прикрасити візерунками із вершкового м’якого масла або майонезу. Ось така своєрідна картина, що тонко підкреслює особливу увагу до гостей.

Зауважу, порція розрахована на святковий стіл з великою родиною або з чималою компанією друзів. Порцію цього рецепту, за необхідності, можна

одразу розділити навпіл. Сорт та вид м’яса також можна змінювати, важливо щоби були різні сорти м’яса, але свиняча грудинка обов’язково.

- 2 кг свинячої грудинки разом зі шкірою
- 800 г свинячого м’яса з лопатки
- 600 г телячого м’яса з лопатки
- 800 г м’яса індика або курки, кролика
- 800 г яловичої печінки або телячої чи свинячої
- 4 великі цибулини
- 2 середні головки часнику
- 4 лаврових листки
- 10 горошин духмяного перцю
- 10 горошин чорного перцю
- сіль до смаку
- 1 чайна ложка чорного меленого перцю
- 1 чайна ложка духмяного меленого перцю
- 10 яєць

Усе м’ясо, окрім печінки, добре промити під проточною водою і скласти у велику товсту каструлю. Додати приблизно 2 літри води так, щоб м’ясо було покрите водою. Поставити каструлю на вогонь та довести до кипіння, опісля одразу зменшити вогонь до мінімуму. Спеціальною ложкою зняти піну, що утворюється на поверхні.

Почистити часник та цибулю, останню розрізати на четверо та покласти у каструлю з м’ясом. Додати сіль, горошки перців і лаврові листки.

Прикрити каструлю кришкою і варити на малому вогні так, наче томиться, немов холодець, упродовж 3 годин. За умов такого приготування м’ясо не пересушується, а залишиться соковитим.

> *У рецепті цього паштету левову частку інгредієнтів посідає жирна свиняча грудинка зі шкірою. Вміст саме цього продукту надає паштетові ніжності, м’якості та соковитості. Свиняча шкірка відіграє особливу роль, у процесі довгого тушкування вона перетворюється на желатин, скріплює паштетну масу і збагачує її смак.*

Тим часом, поки готується м’ясо, приготувати печінку – очистити її від плівок та жил, порізати на середні шматки. Промити, скласти у каструлю, залити кип’ятком і поставити на вогонь лише до моменту закипання. Зняти з вогню, охолодити у цій же воді. Печінку не варто солити, оскільки вона твердіє від солі.

Готове м’ясо яке вже розвалюється, відставити з плити та залишити щоб охолоджувалось у каструлі з відваром. Після охолодження вийняти м’ясо та овочі з відвару. Відвар зберігти. Відцідити печінку.

М’ясо разом з овочами та печінкою змолоти на дрібному ситі три рази.

Розігріти духовку до 180 С.

Приготувати форму в якій паштет випікатиметься. Необхідно щедро змастити форму свинячим жиром або вершковим маслом та обсипати меленими сухарями. Це може бути одна велика форма з високими бортиками або декілька малих, наприклад такі як на кекси. Кількість форм потрібно визначити відповідно до паштетної маси. Розмір паштету буде таким, скільки покладеться паштетної маси у форму. Під час випікання він навіть трішки підніметься, але потім набуде свого першопочаткового розміру. Тому важливо форми у духовку ставити рівно, на плоске деко, щоб при витіканні жиру, не забруднити духовку.

Збити яєчні білки та жовтки разом до м’якої піни.

До паштетної маси за смаком додати солі, мелених чорного та духмяного перців, 300 – 400 мл відвару і добре вимішати. Долити збиті яйця, і ще раз легко вимішати.

> *Щільно викласти масу у форму так, щоб не залишалося повітряних кишеньок у середині, обстукати форму навколо, щоб уся маса щільно вляглася.*

Поставити форму із паштетом у духовку та випікати протягом півтора, а то й двох з половиною годин. Коли паштет добре зарум’яниться, варто зверху прикрити його фольгою або пергаментним папером. Паштет має добре схопитися та збігтися по боках.

Час випікання залежить від розміру форми. Якщо малі форми, то маса випікатиметься швидше, якщо одна велика, тоді часу необхідно більше, щоб добре випеклась середина.

> *Після того, як паштет уже готовий, вимкнути духовку та залишити його у духовці ще на 30 хв., бажано не відкривати духовку. Це збереже форму та м'яку текстуру.*

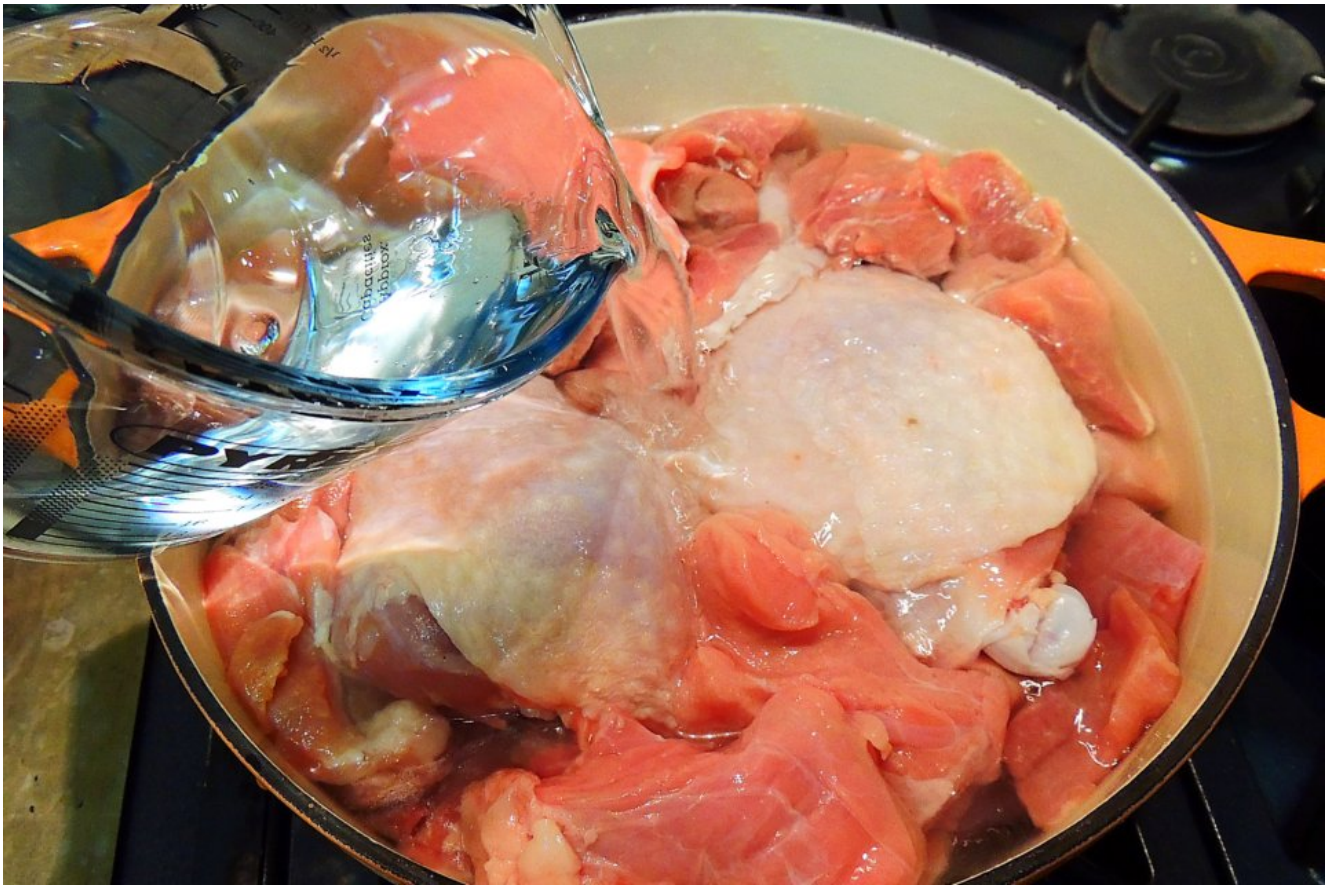
Опісля вийняти паштет, прикрити його кухонним рушником й залишити охолоджуватися.

Паштет кімнатної температури, прикрити тарелем або кухонною дощечкою, перевернути й в такий спосіб вийняти з форми.

> *Свіжий паштет при нарізанні, може трішки сипатися, тому його краще поставити на ніч у холодильник, тоді він краще різатиметься.*

Якщо порція паштету вийшла занадто велика, його можна порційно заморозити. Але перед тим, варто добре загорнути у фольгу і помістити у поліетиленовий пакет.










































Tomato



