

Smaker



NAJLEPSZE PRZEPISY NA PASZTETY

-- WIELKANOC 2018 --

Smaker

...dla ludzi ze smakiem

Smaker to serwis dla wszystkich miłośników gotowania i dobrego jedzenia. Znajdziesz w nim ponad 70 tysięcy przepisów, a także filmy, pokazujące krok po kroku, jak przygotować zaskakujące i smaczne potrawy.

Ponadto, w serwisie możesz także przeczytać artykuły pełne ciekawostek, porad oraz interesujących faktów na temat kulinariów i żywienia.

Już dzisiaj dołącz do społeczności pasjonatów gotowania, którzy odkrywają nowe smaki. Dziel swoją pasją i zarabiaj dzięki przepisom!

Redakcja serwisu: Sylwia Cisowska, Joanna Jagodzińska

Teksty: Sylwia Cisowska, Joanna Jagodzińska

Projekt okładki: Sylwia Cisowska

Skład i łamanie: Sylwia Cisowska, Joanna Jagodzińska

Nadzór nad całością: Andrzej Potocki

Fotografie: 123RF/ Picxel

PASZTETY KLASYCZNE

Pasztet
wieprzowy
STRONA 6

Pasztet
drobiowy bez
pieczenia
STRONA 8

Pasztet z
gęsiej
wątróbki
STRONA 10

Pasztet z ryby
STRONA 12

Pasztet z
kurczaka
STRONA 14

PASZTETY Z DODATKAMI

Prosty pasztet
ze śliwkami
STRONA 18

Grzybowy
pasztet z
królika
STRONA 20

Pasztet z
jajem
STRONA 22

Pasztet z
warzywami
STRONA 24

Pasztet z
orzechami
STRONA 26

PASZTETY WARZYWNE

Pasztet
grzybowy
STRONA 30

Pasztet z
selera
STRONA 32

Pasztet z
brokułów
STRONA 34

Pasztet z
soczewicy
STRONA 36

Pasztet z
cukinii i
pieczarek
STRONA 38

Pasztesy klasyczne



W tym rozdziale znajdziecie przepisy na najbardziej klasyczne paszety, które już od wielu lat goszczą na polskich stołach. Coś dla siebie znajdą tutaj zarówno wielbiciele treściwych, mięsnych dań, jak i osoby preferujące nieco lżejsze przekąski. Możecie być pewni, że każdy z proponowanych przez nas paszetyów smakuje wybornie i stanie się prawdziwym hitem na Waszych wielkanocnych stołach..



Pasztet wieprzowy

DLA MIŁOŚNIKÓW KLASYKI



Przygotuj:

- 3 jajka
- 500 g łopatki wieprzowej
- 200 g wątróbki wieprzowej
- 50 g słoniny + odrobina do wysmarowania formy
- 2 duże cebule
- 2 duże ogórki konserwowe
- ½ selera
- kilka łyżek bułki tartej
- 100 g masła
- 2 ząbki czosnku
- Przyprawy: sól, pieprz,
- gałka muskatołowa,
- majeranek, pietruszka

Oczyść wątróbkę i podziel na mniejsze kawałki. Cebule pokrój w kostkę i zeszklij na maśle. Gdy cebula zmięknie dodaj wątróbkę i wszystko razem przesmaż. Odstaw do wystudzenia.

Ogórki, seler i czosnek pokrój w kostkę. Warzywa, mięso z łopatki oraz przestudzoną wątróbkę wraz z cebulą przemiel w maszynce do mielenia.

Do powstałej masy dodaj jajka oraz przyprawy. W razie potrzeby, jeśli masa jest zbyt rzadka dodaj bułkę tartą. Wszystko razem dokładnie wymieszaj.

Do foremki (najlepiej keksówki) wysmarowanej słoniną i wyłożonej papierem do pieczenia przełóż masę. Pokrój w plastry słoninę i ułóż ciasto na wierzchu. Piecz około godzinę w temperaturze 180 stopni.



Pasztet drobiowy

BEZ PIECZENIA, IDEALNY NA KANAPKI



Przygotuj:

- 550 g filetu z kurczaka
- 350 g wątróbki drobiowej
- 1 duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 małe czerwone papryki
- 15 dag masła
- Olej do smażenia
- Przyprawy: sól, pieprz, tymianek, majeranek

Cebulę pokrój w piórka, a paprykę w grube paski. Na odrobinie oleju przesmaż warzywa aż do miękkości. Zdejmij z patelni i odstaw do wystudzenia.

Mięso (filet i wątróbkę) pokrój w kostkę i przesmaż na tej samej patelni co warzywa i zostaw do przestudzenia.

Do blendera przełóż warzywa, mięso i czosnek. Dodaj masło oraz przyprawy. Wszystko razem zblenduj. Masę przełóż do słoików i wstaw do lodówki.



Pasztet z gęsiej wątróbki

AROMATYCZNY, Z KORZENNĄ NUTĄ



Przygotuj:

- 180 g wątróbek gęsich
- 1 mała cebula
- 2 suszone śliwki
- 25 g masła
- 2 łyżki dobrej whisky
- kawałek kwaśnego jabłka
- smalec z gęsi
- Przyprawy: odrobina gałki muszkatołowej, kardamonu, tymianek, pieprz, sól

Cebulę i jabłko pokrój w kostkę. Wątróbkę podziel na mniejsze kawałki.

Na maśle zeszklij cebulę następnie dodaj jabłko i pokrojone w paski śliwki, gałkę muszkatołową i kardamon. Po chwili wlej dwie łyżki whisky, odparuj alkohol i dodaj wątróbkę. Wszystko smaź około 2 minuty, następnie odstaw do wystudzenia.

Wszystkie składniki przelóż do blendera. Dodaj pozostałe przyprawy i odrobinę masła. Na patelni roztop gęsi tłuszcz.

Zblendowaną masę przelóż do słoika. Wierzch polej roztopionym, gęsim tłuszczem. Pasztet włóż do lodówki do schłodzenia.



Pasztet rybny

W SAM RAZ NA WYJĄTKOWE OKAZJE



Przygotuj:

- 600 g łososia
- 400 g białej ryby
- 4 jajka
- Sok z połówki cytryny
- 3 kromki białego pieczywa
- Pęczek koperku
- 30 g masła
- 150 ml mleka
- Sól, pieprz

Łososia gotujemy ok. 7 minut w mleku, następnie przekładamy go na talerz.

Rybę o białym mięsie miksujemy w malakserze. Dodajemy do niej dwa jajka ugotowane na twardo i starte na tarce oraz dwa surowe jajka.

Do masy dodajemy również namoczony chleb. Dokładnie mieszamy i wyrabiamy na jednolitą masę.

Łososia dzielimy na płatki, dodajemy go razem z rozpuszczonym masłem, koperkiem i cytryną do masy. Doprawiamy solą i pieprzem. Delikatnie mieszamy.

Masę przekładamy do podłużnej foremki. Pieczemy przez 90 minut w temperaturze 180 stopni. Pasztet serwujemy dopiero, gdy zupełnie wystygnie.



Pasztet z kurczaka

ŁATWY I SZYBKI W PRZYGOTOWANIU



Przygotuj:

- 1,5 kg podudzi z kurczaka
- 350 dag wątróbki drobiowej
- 2 jajka
- 1 bułka kajzerka
- włośczyzna: cebula, 2 małe marchewki, 1 pietruszka, nieduży seler
- przyprawy: pieprz, sól, liść laurowy, ziele angielskie, gałka muszkatołowa, majeranek
- bułka tarta i masło do wysmarowania formy

W niewielkiej ilości wody ugotuj udka. W połowie gotowania dorzuć włośczyznę, oprócz cebuli i przyprawy: pieprz, sól, liść laurowy, ziele angielskie. Gotuj udka, aż do miękkości. Po ugotowaniu odcedź wraz z warzywami, bulionu nie wylewaj.

Cebulę posiekaj i zeszklij na patelni, dodaj wątróbkę i smaż tylko do ścięcia. Odstaw do ostygnięcia. Bułkę namocz w niewielkiej ilości mleka.

Obrane udka z kurczaka, wątróbkę warzywa i bułkę przemiel z pomocą maszynki na gładką masę. Do masy dodaj żółtka i przyprawy (sól, pieprz, gałka muszkatołowa, majeranek). Aby pasztet nie był zbyt suchy możesz dolać odrobinę bulionu.

Białka jajek ubij na sztywno i dodaj do masy. Wszystko razem delikatnie wymieszaj.

Keksówkę wysmaruj masłem i wysyp bułką tartą, przełóż masę i piecz w 180 st. C przez 40- 45 minut.

interia POGODA



**Sprawdź pogodę
na Wielkanoc!**

WEJDŹ NA [POGODA.INTERIA.PL](https://pogoda.interia.pl)

Pasztesy z dodatkami



Jeśli kiedykolwiek pomyśleliście, że pasztet jest nudną potrawą mamy dla Was kilka doskonałych przepisów, dzięki którym skutecznie urozmaiciecie tę potrawę. W kwestii dodatków ogranicza Was jedynie wyobraźnia. Suszone owoce? Bakalie? Dlaczego nie. Eksperymentujcie, a efektami koniecznie podzielcie się z nami na [Smaker.pl!](https://smaker.pl)



Prosty pasztet ze śliwkami

TRADYCYJNY, ŚWIĄTECZNY PRZEPIS



Przygotuj:

- 900 g mięsa drobiowego
- 150 ml bulionu drobiowego
- 3 jaja
- 1 sucha bułka
- 3 łyżki bułki tartej
- 3 łyżki oleju
- 2 średnie cebule
- 100 ml śmietanki 30%
- 120 g masła
- 150 g suszonych śliwek
- Pół łyżeczki zmielonej gałki muszkatołowej i jałowca
- Sól, pieprz,

Mięso i cebulę kroimy w kostkę, podsmażamy, a następnie podlewamy bulionem i dusimy pod przykryciem przez 15 minut. Doprawiamy solą i pieprzem. Zdejmujemy pokrywkę i pozwalamy, aby nadmiar wody odparował. Odstawiamy do wystygnięcia.

Jajka mieszamy ze śmietaną, dodajemy do nich pozostałe przyprawy oraz pokrojoną w kostkę bułkę. Pozostawiamy na kilka chwil, aby bułką namokła. W międzyczasie śliwki kroimy w grubą kostkę. Mięso mielimy z dwa razy, razem z bułką i masłem. Na tym etapie warto spróbować masę i ewentualnie ją doprawić. Dodajemy pokrojone śliwki i dokładnie mieszamy.

Podłużną foremkę do pasztetów smarujemy masłem i obsypujemy bułką tartą. Wlewamy masę i wyrównujemy wierzch. Pieczemy w 180 stopniach przez około 50 minut, do momentu aż na wierzchu nie pojawi się rumiana skórka. Podajemy na zimno.



Grzybowy pasztet z królika

WYKWINTNY I DELIKATNY



Przygotuj:

- 1,2 kg mięsa z królika
- 400 g wątróbki wieprzowej
- 3 średnie jaja
- 300 g słoniny
- 2 kajzerki
- 2 garści suszonych grzybów
- 2 litry bulionu warzywnego
- Po pół łyżeczki papryki słodkiej, papryki ostrej, gałki muskatołowej i oregano
- Pieprz i sól do smaku

Mięso z królika kroimy na mniejsze kawałki. Zalewamy 1,5 litra bulionu i gotujemy do miękkości. Wątróbkę i słoninę gotujemy w osobnym garnku, zalane pozostałą częścią bulionu (w razie potrzeby garnek dopełniamy wodą).

Po ugotowaniu mięs odstawiamy je do wystudzenia. Następnie kroimy na mniejsze kawałki i oddzielamy od kości. Grzyby zalewamy gorącym bulionem, w którym gotowaliśmy królika.

Mięso, wątróbkę, namoczone bułki i słoninę mielimy dwukrotnie, zmniejszając wielkość oczek w maszynce. Do masy pasztetowej dodajemy jaja i przyprawy. Całość dokładnie mieszamy i wykładamy do foremki wysmarowanej tłuszczem.

Pieczemy w 180 stopniach przez ok. godzinę. Pasztet będzie upieczony, gdy zacznie odchodzić od brzegów foremki. Podajemy zupełnie wystudzony.



Pasztet z jajem

IDEALNY NA WIELKANOC

Przygotuj:

- 40 g podgardla
- 40 g karkówki
- 40 g łopatki
- 40 g mięsa drobiowego (np. udek)
- 20 g wątróbki drobiowej
- 4 surowe jaja
- 4 jaja ugotowane na twardo
- 1 cebula
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- Połówka niedużego selera
- Olej do smażenia
- 2 liście laurowe
- Pół łyżeczki zmielonego ziela angielskiego
- Łyżeczka tymianku
- Pieprz w kulkach
- Sól, pieprz

Mięso z kurczaka oraz wieprzowinę kroimy w średniej wielkości kostkę. Obsmażamy na patelni na złoty kolor, następnie przekładamy do innego garnka. Zalewamy litrem wody, dodajemy liście laurowe, ziarenka pieprzu i gotujemy, aż mięso zmięknie.

Na tej samej patelni, na której smażyliśmy mięso podsmażamy obrane warzywa (pietruszkę, marchewkę, selera, cebulę i czosnek), pokrojone w grubą kostkę. Dodajemy do nich również wątróbkę. Szybko przesmażamy.

Wystudzone warzywa i mięso mielimy dwukrotnie na małych oczkach. Do masy dodajemy 4 surowe jaja. Dokładnie mieszamy. Doprawiamy do smaku.

Formę smarujemy tłuszczem. Wykładamy na nią połowę masy pasztetowej, następnie na środku układamy jedno za drugim ugotowane i obrane jaja. Na wierzch wykładamy pozostałą masę pasztetową.

Pieczemy przez 80 minut w 180 stopniach. Podajemy dokładnie wystudzony.



Pasztet z warzywami

O ZDECYDOWANYM SMAKU



Przygotuj:

- 2 udka z kurczaka
- 0,75 dag wieprzowiny (np. karkówki)
- 30 dag podgardla
- 1 czerstwa bułka
- 40 g wątróbki drobiowej
- 2 średniej wielkości papryki czerwone
- 20 dag marynowanych pieczarek
- 3 duże jajka
- 1 duża pietruszka
- 2 duże marchewki
- 2 cebule
- 3 ząbki czosnku
- Majeranek, ziele angielskie, liście laurowe
- Sól, pieprz

Wieprzowinę i udka zalewamy wodą, dodajemy marchewkę, pietruszkę, ziele angielskie i listki laurowe. Gotujemy do momentu aż mięso będzie zupełnie miękkie. Odcedzone warzywa i mięso mielimy trzykrotnie, do momentu uzyskania gładkiej masy. Razem z mięsem mielimy również namoczoną w bulionie bułkę.

Pieczarki kroimy na pół. Paprykę w średniej wielkości kostkę. Pokrojone warzywa dodajemy do masy pasztetowej. Dokładnie mieszamy.

Oddzielamy żółtka od białek. Ubijamy je na sztywną pianę, a następnie stopniowo dodajemy do masy, delikatnie mieszając. Przekładamy do formy. Pieczemy przez 60 minut w temperaturze 180 stopni. Podajemy wystudzony.



Pasztet z orzechami

LEKKO CHRUPIĄCY

Przygotuj:

- 350 g łopatki wieprzowej
- 250 g mięsa z indyka
- 250 g podgardla
- 200 g chudego boczku
- 100 g wątróbki drobiowej
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- Połówka selera
- 2 cebule
- 3 ząbki czosnku
- 3 jaja
- 3 łyżki bułki tartej
- Pół łyżeczki gałki muszkatołowej
- Pół łyżeczki zmielonego ziela angielskiego
- 2 listki laurowe
- Łyżeczka suszonego lubczyku
- Pół łyżeczki zmielonego kardamonu
- 300 g różnych orzechów (laskowych, włoskich, pistacji itp.)

Mięso (poza wątróbką) kroimy w średniej wielkości kawałki. Pietruszkę, seler, marchewkę i 1 cebulę oczyszczamy i również kroimy na mniejsze kawałki. Wszystko wkładamy do garnka, zalewamy wodą i gotujemy do momentu aż mięso będzie bardzo miękkie. Wątróbkę podsmażamy osobno na niewielkiej ilości tłuszczu.

Mięso odcedzamy i pozostawiamy do całkowitego wystudzenia. Następnie mielimy je razem z podgardlem, 1 cebulą i 3 ząbkami czosnku.

Do tak powstałej masy dodajemy przyprawy, bułkę tartą, rozmacone jaja oraz posiekane orzechy. Jeśli masa będzie zbyt sucha możemy dodać do niej wedle potrzeby bulion w którym gotowaliśmy mięsa.

Masę pasztetową przekładamy do podłużnej formy. Pieczemy w temperaturze 190 stopni przez 70 minut, do momentu aż wierzch się zrumieni, a pasztet zacznie odchodzić od ścianek formy. Podajemy po pełnym wystudzeniu.



PRZEPISY NA WIELKANOC

Ciasta i desery



Pasztety dla jaroszy



Przy wielkanocnym stole coś dla siebie powinny znaleźć dla siebie także osoby, które nie przepadają za mięsem. Specjalnie z myślą o jaroszach przygotowaliśmy bezmięsne przepisy na pasztety. Będziecie zaskoczeni jak doskonale smakują, a ich wygląd zmyli nawet najbardziej wytrawnych znawców kuchni. Z resztą przekonajcie się sami!



Pasztet grzybowy

ROZPŁYWA SIĘ W USTACH



Przygotuj:

- 1 kg świeżych grzybów (możemy wykorzystać mrożone)**
- 2 cebule**
- 3 ząbki czosnku**
- 3 jajka na twardo**
- 2 surowe jajka**
- 4 łyżki śmietany 12%**
- 2 kromki czerstwego pieczywa razowego**
- 2 łyżki masła**
- Łyżeczka tymianku**
- Szklanka bulionu warzywnego**
- 3 łyżki posiekanej natki pietruszki**
- Pół łyżeczki gałki muskatołowej**
- ¼ łyżeczki imbiru**
- Sól, pieprz**

Oczyszczone grzyby kroimy w średniej wielkości kostkę. Blanszujemy przez kilka minut we wrzątku, a następnie dokładnie odcedzamy. Podsmażamy je na maśle, w połowie smażenia dodając posiekaną cebulę i czosnek. Gdy grzyby lekko się zrumienią dodajemy do nich przyprawy. Podlewamy bulionem i dusimy przez kilka minut, pozwalając odparować nadmiarowi płynu.

Grzyby odstawiamy do wystygnięcia, następnie bardzo drobno je siekamy. Jeśli zależy nam na gładziej konsystencji możemy wykorzystać maszynkę do mielenia. Do masy grzybowej dodajemy posiekane jaja na twardo, rozmacone surowe jajka, śmietanę i wcześniej namoczony chleb. Całość wyrabiamy do momentu uzyskania jednolitej masy. W razie potrzeby doprawiamy.

Masę przekładamy do podłużnej foremki. Pieczemy przez godzinę w 180 stopniach. Podajemy wystudzony.



Pasztet z selera

SZYBKA I SMACZNA PRZEKAŚKA



Przygotuj:

- 1 kg selera
- 2 cebule
- 200 g masła
- 3 ząbki czosnku
- 2 suche kajzerki
- 5 jajek
- 0,5 litra bulionu warzywnego
- Sól, pieprz
- Pół łyżeczki gałki muszkatołowej
- Pół łyżeczki kardamonu

Selera ścieramy na tarce o grubych oczkach. Cebulę i czosnek drobno siekamy. Warzywa podsmażamy na maśle w dużym garnku.

Gdy seler zmięknie i lekko się podsmaży całość zalewamy bulionem i dusimy pod przykryciem na niewielkim ogniu przez około 50 minut.

Gdy seler będzie miękki pozwalamy nadmiarowi wody wyparować. Następnie warzywa miksujemy na gładką masę.

Dodajemy do niej także jajka i namoczone wcześniej kajzerki. Pieczemy przez 90 minut w 180 stopniach.



Pasztet z brokułów

DLA OSÓB LUBIĄCYCH EKSPERYMENTY



Przygotuj:

- 500 g czerwonej soczewicy
- 0,75 l bulionu warzywnego
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 2 łyżeczki sproszkowanego imbiru
- 2 łyżeczki mielonej kolendry
- Pół łyżeczki chili
- Pół łyżeczki kuminu
- Pół łyżeczki mielonego kardamonu
- Pół łyżeczki mielonego ziela angielskiego
- 2 średniej wielkości jaja
- Sól, pieprz
- Łyżka masła

Na maśle, w dużym garnku, podsmażamy startą marchewkę oraz cebulę pokrojoną w niedużą kostkę. Następnie dodajemy do nich soczewicę oraz wszystkie przyprawy.

Zalewamy bulionem warzywnym i gotujemy do momentu, aż soczewica całkowicie wchłonie płyn i rozpadnie się. Masę możemy dodatkowo zmiksować, aby była gładsza.

Do wystudzonej soczewicy dodajemy jaja i dokładnie mieszamy. Przekładamy do foremki, wygładzamy wierzch i pieczemy przez pół godziny w temperaturze 180 stopni. Podajemy na zimno.



Pasztet z soczewicy

ZASKAKUJĄCE POŁĄCZENIE SMAKÓW



Przygotuj:

500 g czerwonej soczewicy

0,75 l bulionu warzywnego

1 cebula

3 ząbki czosnku

2 marchewki

1 pietruszka

2 łyżeczki sproszkowanego imbiru

2 łyżeczki mielonej kolendry

Pół łyżeczki chili

Pół łyżeczki kuminu

Pół łyżeczki mielonego kardamonu

Pół łyżeczki mielonego ziela angielskiego

2 średniej wielkości jaja

Sól, pieprz

Łyżka masła

Na maśle, w dużym garnku, podsmażamy startą marchewkę oraz cebulę pokrojoną w niedużą kostkę. Następnie dodajemy do nich soczewicę oraz wszystkie przyprawy.

Zalewamy bulionem warzywnym i gotujemy do momentu, aż soczewica całkowicie wchłonie płyn i rozpadnie się. Masę możemy dodatkowo zmiksować, aby była gładsza. Do wystudzonej soczewicy dodajemy jaja i dokładnie mieszamy.

Przekładamy do foremki, wygładzamy wierzch i pieczemy przez pół godziny w temperaturze 180 stopni. Podajemy na zimno.



Pasztet z cukinii i pieczarek

ZASMAKUJE KAŻDEMU



Przygotuj:

- 3 średniej wielkości cukinie
- 300 g pieczarek
- 200 g sera żółtego
- Szklanka oleju
- 2 cebule
- 4 jajka
- 3 ząbki czosnku
- Pół pęczka natki pietruszki
- Sól i pieprz

Cukinię ścieramy na tarce o grubych oczkach, solimy i pozostawiamy na sitku, aby puściła sok. Następnie dokładnie ją odciskamy.

Cebulę i pieczarki kroimy w drobną kostkę. Podsmażamy je na kilku łyżkach oleju, do momentu aż zmiękną i lekko się zrumienią.

Startą cukinię mieszamy z podsmażonymi pieczarkami, startym serem żółtym, posiekaną natką pietruszki i pozostałymi przyprawami. Do masy dodajemy również żółtka z jajek. Białka ubijamy osobno na sztywną pianę. Dodajemy ją stopniowo do masy warzywnej, delikatnie mieszając.

Pieczemy przez godzinę w temperaturze 180 stopni. Podajemy na zimno.

Jedziesz na święta?



SPRAWDŹ WARUNKI NA DRODZE »