

# Pasztet z sosem żurawinowym

## Pasztet:

**Czas przygotowania:** 5-6 godzin

**Porcje:** 2-3 keksówki o długości 20-22 cm

## Sos żurawinowy:

**Czas przygotowania:** 1-2 godziny

**Porcje:** dwa średnie słoiki

## Składniki:

### Pasztet:

500 g podgardla wieprzowego lub surowego boczku

500 g tłustej wieprzowiny najlepiej z kością

(np.: karkówka lub łopatka)

125 g wołowiny (np.: rozbef lub antrykot)

250 g wątróbki drobiowej

1 cebula, 3 ząbki czosnku

1 płaska łyżka soli, 1 łyżeczka gałki muszkatołowej

2 listki laurowe, 4 ziarenka ziela angielskiego

1-2 kajzerki, 4 jajka

tłuszcz do wysmarowania foremek (masło, olej lub smalec)

### Sos żurawinowy:

500 g żurawiny (może być mrożona)

3 łyżki octu balsamicznego

1 duża pomarańczę

200 g cukru

## Przygotowanie:

**Pasztet:** Podgardle, wieprzowinę i wołowinę włożyć do dużego garnka. Dodać cebule, czosnek i przyprawy. Do garnka wlać szklankę wody. Nastawić mały gaz i dusić mięso przez ok. 4 godziny.

Na mniej więcej 20-15 minut przed końcem dodać bułki, a na ostatnie 7 minut dołożyć wątróbki.

Gdy mięso będzie już ugotowane z garnka usunąć kości jeżeli jakieś są i listek laurowy. Mięso zmielić

3 razy w maszynce do mielenia mięsa. Na tym etapie można pasztet ewentualnie dosolić lub dodać innych brakujących przypraw. Do masy dodać jajka i dokładnie wymieszać.

Pasztet przełożyć do foremek wysmarowanych tłuszczem i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 st.C.

Piec ok 40 minut aż z wierzchu będzie rumiany i zacznie odstawać od brzegów foremki.

Pasztet można zamrozić – zarówno nieupieczony jak i upieczony.

**Sos żurawinowy:** Żurawiny porządnie umyć. Przełożyć do garnka z grubym dnem i postawić na średnim

gazie. Smażyć co chwilę mieszając aż puszcza sok. Gdy żurawiny puszcza sok dodać do nich cukier

i ocet. Pomarańczę wyszorować i wyparzyć, na małych oczkach tarki zetrzeć skórkę - tylko pomarańczową i dodać do żurawin. Z pomarańczy wycisnąć sok i wlać do garnka.

Dusić całość aż zgęstnieje. Gotowy sos można

przełożyć do wyparzonych słoików

i zawekować lub przygotować go na 2-3 dni

przed podaniem i przechowywać

w lodówce.



## Przepis na Świąta bez zgagi

**CONTROLLOC Control® 20 mg Skład:** 1 tabletkę dojelitową zawiera 20 mg pantoprazolu (w postaci pantoprazolu sodowego półtorawodnego).

**Wskazania:** Krótkotrwałe leczenie objawów choroby refluksowej przełyku (np. zgaga, zarzucanie treści żołądkowej) u dorosłych. **Przeciwwskazania:** Nadwrażliwość na substancję czynną lub na którąkolwiek substancję pomocniczą. Jednoczesne podawanie z atazanawirem. **Podmiot odpowiedzialny:** Takeda GmbH, Byk-Gulden-Str. 2, D-78467 Konstanz, Niemcy.

Przed użyciem zapoznaj się z ulotką, która zawiera wskazania, przeciwwskazania, dane dotyczące działań niepożądanych i dawkowanie oraz informacje dotyczące stosowania produktu leczniczego, bądź skonsultuj się z lekarzem lub farmaceutą, gdyż każdy lek niewłaściwie stosowany zagraża Twojemu życiu lub zdrowiu.