



Kiszka pasztetowa

Przykładowa receptura

Receptura na 10 kg surowca:

I Surowiec:

1. Wątroba wieprzowa 2,0 kg
2. Wieprzowina kl. II 3,0 kg
3. Podgardle wieprzowe 2,5 kg
- 4) Tłuszcz drobny 2,5 kg

II Przyprawy i materiały pomocnicze:

- 1) sól - 0,18 kg w przypadku pasztetu w jelitach naturalnych lub osłonkach poliamidowych
- 2) sól - 0,16- 0,17 kg w przypadku pasztetu pieczonego w foremkach aluminiowych
- 3) **Przyprawa Kiszka Pasztetowa** 0,09 kg
- 4) jelita naturalne lub osłonki poliamidowe lub foremki aluminiowe

1. Przygotowanie surowca

Wątrobę moczyć się w wodzie ok. 1 godz., po czym usunąć żyły, pociąć na płyty i zalać wodą o temp. 80 °C . Parzyć ok. 10 min.

Pozostałe surowce gotuje się w temp. ok. 85 °C do stanu pół miękkiego.

2. Rozdrabnianie/ Mieszanie

Wszystkie surowce rozdrabniamy na siatce 2-3 mm (dwukrotnie), po czym dodajemy sól oraz **Przyprawa Kiszka Pasztetowa** , dokładnie mieszamy.

3. Nadziewanie

Nadziewać w jelita naturalne, osłonki poliamidowe lub foremki aluminiowe.

4. Parzenie/ Pieczenie

Parzenie w temp. 80- 85 °C do osiągnięcia wewnątrz batonu temp. 70-72 °C

Pieczenie do osiągnięcia wewnątrz batonu temp. 70-72 °C

5. Studzenie:

Kiszkę pasztetową w jelitach naturalnych lub osłonkach poliamidowych studzić w zimnej wodzie. Pasztet pieczony w foremkach studzić powietrzem.