



ZAPACH ŚWIĄT



SKŁADNIKI NA SPÓD:

- × 100 g herbatników
- × 30 g masła
- × 20 g orzechów włoskich

POZOSTAŁE SKŁADNIKI:

- × 200 g pasztetu drobiowo-wieprzowego (najlepiej domowego)
- × 1 łyżka śmietany 12%
- × 2 łyżki ciętej żurawiny
- × 2 łyżki posiekanych orzechów włoskich
- × 2 ugotowane buraki
- × 2 łyżeczki chrzanu
- × 1 mandarynka
- × 1 garść gałązek rozmarynu

PRZYGOTOWANIE:

1. Herbatniki blendujemy wraz z orzechami włoskimi, dodajemy rozpuszczone masło i miksujemy do uzyskania masy o konsystencji mokrego piasku. Uzyskaną masą wypełniamy dno 2 obręczy kulinarnych dociskamy popychaczem. Wstawiamy do lodówki na 15 minut.
2. Pasztet rozgniatamy widelcem wraz ze śmietaną, żurawiną oraz orzechami włoskimi.
3. Buraki ścieramy na tarce o grubych oczkach, dokładnie odciskamy i łączymy z 1 łyżeczką posiekanego drobno rozmarynu oraz chrzanem.
4. Do obręczy kulinarnych z herbatnikowym spodem wykładamy pasztetową masę – dociskamy, układamy buraczki, ponownie dociskamy i zdejmujemy obręcz. Wierzch obsypujemy okruszkami orzechów włoskich, dekorujemy półplasterkami mandarynki oraz gałązkami rozmarynu.

