



Maalaispatee

Aineet: 200 g sianlihaa
200 g naudanmaksaa
200 g naudanlihaa
400 g silavaa
2 keltasipulia
1 valkosipulin kynsi
2 laakerinlehteä
rouhittua mustapippuria
3 rkl konjakkia
suolaa
1 rkl voita
silavalevyä vuokaan vuoraamiseen

Valmistus: Leikkaa lihat ja silava paloiksi. Hienonna sipuli ja valkosipuli ja hauduta niitä ja laakerinlehtiä hetki voissa. Jäähdytä ja jauha lihamyllyllä. Käytä lihamyllyssä isoreikäistä terää niin saat pasteijasta karkeamman. Jauha lihat, maksa ja silava yhden kerran lihamyllyn läpi. Sekoita sipuli, mausteet ja lihat keskenään. Paista koepala ja tarkista maku. Vuoraa vuoka silavalla ja kaada lihamassa vuokaan. Peitä vuoka silavalla ja paista patee kypsäksi. Paista aluksi + 175 asteisessa uunissa puoli tuntia, laske sitten lämpötilaa + 150 asteeseen ja kypsennä noin tunti eli kunnes pasteija on kypsä. Anna jäähtyä mielellään seuraavaan päivään.

www.superkokki.com