



## PASZTET W GALARECIE ŻURAWINOWEJ

### SKŁADNIKI:

- 4 łyżeczki żelatyny
- 1 kostka bulionu warzywnego
- 300 g żurawiny do mięs
- gałązka świeżego rozmarynu
- 1 kg pasztetu „Nurrino” Sokolów

### PRZYGOTOWANIE:

1. Żelatynę namoczyć w 100 ml zimnej wody. Bulion rozpuścić w 300 ml gorącej wody i wymieszać z żelatyną. Dodać żurawinę i posiekany rozmaryn, dobrze wymieszać i ostudzić.
2. Część galarety wylać na dno formy pasztetowej i odstawić do stężenia. Następnie wyłożyć pasztet i zalać pozostałą galaretą tak, aby sporo żurawiny i galarety było również na wierzchu.
3. Całość wstawić do lodówki do całkowitego zastygnięcia. Przed podaniem pasztet delikatnie odkroić nożem, wyjąć z formy i pokroić w grube plastry.