**Wielkanoc na ostatnią chwilę**

**Te najradośniejsze święta w roku to świetna okazja, żeby wreszcie odpocząć od codziennej krzątaniny i pośpiechu, nacieszyć się wspólnymi chwilami z rodziną oraz pysznymi tradycyjnymi daniami. Na dodatek takimi, które można przygotować i podać bardzo szybko. Jak to możliwe?**

**Te najradośniejsze święta w roku to świetna okazja, żeby wreszcie odpocząć od codziennej krzątaniny i pośpiechu, nacieszyć się wspólnymi chwilami z rodziną oraz pysznymi tradycyjnymi daniami. Na dodatek takimi, które można przygotować i podać bardzo szybko. Jak to możliwe?**

W Wielkanoc najważniejsze jest śniadanie. Wtedy na stole nie może zabraknąć przede wszystkim jajek, chleba, wędlin, chrzanu oraz pasztetu. **Ugotowanie idealnych jajek**, z aksamitnym żółtkiem, zajmuje 9 minut – należy włożyć je do wrzącej wody na 4,5 minuty, następnie wyłączyć palnik i zostawić w niej pod przykryciem na kolejne 4,5 minuty. Żeby dobrze się obierały, po odcedzeniu trzeba je delikatnie obtłuc i zalać na kilka minut zimną wodą. Następnie wystarczy przekroić je na pół, udekorować majonezem, szczypiorkiem, plasterkiem rzodkiewki, ułożyć na półmisku i pyszna, naturalna przekąska gotowa! Tak samo można poradzić sobie z wędlinami – pokrojone w plasterki, na liściach sałaty, ewentualnie posmarowane chrzanem i zwinięte w roladki będą się prezentować bardzo elegancko.

**Pasztet na ostatnią chwilę?** Jego upieczenie wymaga przecież znacznie więcej czasu – samo przygotowanie mięsa zajmuje kilka godzin, bo najlepsze jest gotowane na bardzo małym ogniu, w tzw. „krótkiej” wodzie, czyli takiej ilości, która tylko zakrywa składniki. Potem należy je rozdrobnić, zemleć w maszynce ze specjalnym sitkiem o drobnych oczkach, przyprawić, bardzo starannie wymieszać, warstwami wkładać do foremki, dokładnie ubijając, aby w środku nie zostało powietrze, (bo będzie się kruszył podczas krojenia), a na koniec jeszcze upiec tak, żeby się nie wysuszył… Nie jest to łatwe zadanie, zwłaszcza dla osób, które nie gotują na co dzień. Na szczęście, aby cieszyć się smakiem wybornego pasztetu, nie trzeba przechodzić tego wielogodzinnego i pracochłonnego procesu. Można bowiem sięgnąć po dobrej jakości produkty gotowe, jak naturalnie szlachetny [Pasztet Dworski](https://www.pasztetdworski.pl/) z dodatkiem mięsa z dzika, jelenia, królika albo żurawiny. Nie zawierają glutenu, konserwantów ani wzmacniaczy smaku. Ich receptury są inspirowane staropolską kuchnią, w której dziczyzna była podstawą, a pasztety stanowiły synonim luksusu i prestiżu – do ich przyrządzania zatrudniano świetnie opłacanych specjalistów zwanych pasztetnikami.

Dobrej jakości pasztet z naturalnych składników jest nie tylko smaczny – to zdrowa, pełna wartości odżywczych przekąska, która dostarcza organizmowi m.in. wartościowego białka, witamin z grupy B, żelaza i cynku. Najlepiej smakuje z pieczywem, zimnymi sosami na bazie chrzanu lub majonezu oraz piklami. Na świąteczne śniadanie warto zaserwować pasztet z eleganckich miseczek, aby każdy miał do niego łatwy dostęp.