Pasztet

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4922 razy.

Pasztet należy do potraw wykwintnych, chociaż powstaje z produktów całkiem zwyczajnych. Dobrze przyrządzony i ładnie podany jest atrakcją każdego stołu. Pasztet podany na zimno jest idealną przystawką. Gorący, albo tylko ciepły, może być daniem obiadowym lub kolacyjnym. Potrawę serwuje się z sosami albo z marynatami /grzybkami, śliwkami/. Istnieją dwa rodzaje pasztetów: pieczone w cieście albo bez niego. Pasztety w cieście /drożdżowym, półkruchym, francuskim/ dłużej zachowują świeżość . Warto upiec go wówczas, gdy mamy np. mało miejsca w lodówce - pasztet w cieście zawinięty w pergamin, może z powodzeniem przetrwać kilka dni. Potrawę najczęściej przyrządza się z mięsa - mieszanego albo jednego rodzaju /dziczyzna, drób/. Można, co prawda wziąć mięso pośledniej jakości, ale wówczas gotowa potrawa też będzie "pośledniа". Jeżeli pasztet ma być prawdziwą atrakcją, wszystkie składniki powinny być najwyższej jakości. Mięso musi też być zawsze świeże. Pasztet wykonany z mięsa dłużej przechowywanego będzie się rozpadał. Aromat potrawie nadają dodatki przede wszystkim przyprawy korzenne i grzyby. Do pasztetów "wykwintnych" dodaje się wino. Mięso na pasztet należy zemleć , co najmniej dwa razy na maszynce ze specjalnym sitkiem do pasztetów /drobnym/ lub do maku. Najlepsza do pieczenia pasztetów jest forma teflonowa - pasztet nie przywiera i łatwo go wyjąć . Upieczony pasztet wyjmujemy z formy po całkowitym ostudzeniu - najlepiej następnego dnia. Pasztet przechowujemy w lodówce, na górnej półce, zawinięty w pergamin.