Pasztet z podrobów

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 9739 razy.

1 kg płucek cielęcych (wieprzowych)
40 dag wątróbki cielęcej (wołowej, wieprzowej)
30 dag podgardla wieprzowego
25 dag słoniny (boczku)
10 dag czerstwej bułki
2 kostki przyprawy do zup
seler
pietruszka
cebula
2 liście laurowe
pieprz
ziele angielskie
imbir
gałka muszkatołowa
sól
3-4 jaja
tłuszcz do wysmarowania formy

Płucka, podgardle i słoninę opłukać , włożyć do garnka, dodać oczyszczone warzywa, opłukać liście laurowe, po kilka ziaren pieprzu czarnego i angielskiego ziela oraz kostki przyprawy do zup. Zalać gorącą wodą tak, aby całość była przykryta. Gotować na wolnym ogniu do miękkości. Po godzinie gotowania słoninę wyjąć , odkrajać kilkanaście cienkich plasterków, resztę z powrotem włożyć do garnka i posolić . Wątróbkę opłukać , obrać z błony, pokrajać w cienkie plastry, zalać w osobnym rondlu wywarem (pół szklanki) i dusić 10 min. Czerstwą bułkę zalać szklanką ochłodzonego wywaru. Gdy podroby są miękkie i wywaru pozostało niewiele należy wyjąć warzywa, a ugotowane mięso lekko ochłodzić . Płucka, słoninę, podgardle, namoczoną bułkę oraz wątróbkę zemleć 2 razy w maszynce z sitkiem do pasztetów. Zmieloną masę włożyć do głębokiej miski i ucierać dokładnie wałkiem, wbijając kolejno jaja. Następnie przyprawić do smaku pieprzem, mielonym imbirem, tartą gałką muszkatołową i solą (można dodać szczyptę majeranku). Formę budyniową lub podłużną formę keksową wysmarować tłuszczem i na dnie ozdobnie ułożyć plasterki gotowanej słoniny. Formę wypełnić masą pasztetową do 3/4 wysokości. Gotować na parze 90 min lub piec w dobrze nagrzanym piekarniku ok. 60 min. Gdy brzegi pasztetu zarumienią się, wyjąć i ochłodzić . Z tej proporcji otrzymuje się 1,8-2 kg pasztetu.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD