
Pasztet z drobiu

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1592 razy.

Gęś lub duża kura
40 dag wątróbki cielejcej
wątróbka gęsia
15 dag pieczarek lub 1 dag suszonych grzybów
20 dag słoniny
seler
pietruszka
cebula
8-10 dag czerstwej bułki
4 jaja
liść laurowy
ziele angielskie
pieprz
gałka muskatołowa
imbir
sól
tłuszcz do wysmarowania formy

Oczyszczoną gęś lub kurę (może być w gorszym gatunku) opłukać, podzielić na części (gdy jest bardzo duża, użyć tylko połowę), włożyć do rondla, dodać oczyszczoną i opłukaną włoszczyznę, słoninę, podroby (oprócz wątróbki), namoczone uprzednio grzyby i liść laurowy. Wszystko zalać wodą i powoli gotować. Obrane ze skórki pieczarki opłukać i pokrajać w plastry. Pieczarki, wątróbki i cebulę dusić pod przykryciem w małej ilości wywaru ok. 15 min. Bułkę namoczyć w ochłodzonym wywarze. Gdy gęś jest zupełnie miękka, przestudzić mięso i oddzielić od kości. Mięso, wątróbki, bułkę i pieczarki zmielić 2 razy w maszynce, stosując sitko do pasztetów. Do zmielonej masy dodać jaja, utartą gałkę muskatołową, imbir i pieprz, wyrobić bardzo dokładnie i wypełnić formę wysmarowaną tłuszczem do 3/4 wysokości. Zamknąć szczelnie, gotować na parze ok. 60 min. lub upiec w średnio gorącym piekarniku. Upieczony pasztet przestudzić, letni wyjąć z formy i pozostawić do pełnego ostygnięcia. Podawać pokrajany w plastry grubości 0,5-0,75 cm, ułożone na półmisku, z sosem majonezowym lub tatarskim.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD