
Paszтет z królika

Dodano: 2010-01-01 14:42:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1249 razy.

2 przodki i podroby królicze
15 dag podgardla wieprzowego
30 dag wątróbki cielęcej
10 dag boczku wędzonego
seler
pietruszka
cebula
5 dag słoniny
6-8 dag bułki czerstwej
1 dag grzybów suszonych
3 jaja
1-2 liście laurowe
gałka muskatołowa
pieprz
imbir
sól
tłuszcz do wysmarowania formy

Mięso opłukać i lekko zrumienić . Warzywa oczyścić i opłukać . Mięso, boczek, podgardle, warzywa, opłukane grzyby i liście laurowe zalać wodą i powoli dusić ; pod koniec duszenia osolić . Opłukaną wątróbkę obrać z błony, pokrajać w plastry i dusić ok. 10 min. w wywarze (pół szklanki). Bułkę namoczyć w ochłodzonym wywarze. Mięso obrane z kości, podgardle, wątróbkę, boczek i bułkę zemiać 2 razy w maszynce, stosując za drugim razem sitko do pasztetów. Do masy dodać jaja, pieprz mielony, utartą gałkę muskatołową i imbir; bardzo starannie wyrobić . Formę pasztetową wysmarować dokładnie tłuszczem, wyłożyć plastrami słoniny, wypełnić masą do 3/4 wysokości, przykryć szczelnie i gotować na parze lub piec w średnio gorącym piekarniku ok. 60 min. Pasztet przestudzić , letni wyjąć z formy i pozostawić do ostygnięcia. Z podanej ilości składników otrzymuje się ok. 2 kg pasztetu. Do pasztetu podawać sosy: majonezowy, tatarski lub Cumberland.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD