
Pasztet z dzikich kaczek w kruchym cieście

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1220 razy.

Ciasto:

30 dag mąki

20 dag margaryny

2 żółtka

sól

Masa pasztetowa:

2 dzikie kaczki

25 dag cielęciny bez kości

25 dag wołowiny bez kości

30 dag wątróbki wieprzowej (wołowej)

30 dag podgardla

10 dag boczku wędzonego

15 dag słoniny

seler

pietruszkę

cebula

1,5 dag grzybów suszonych

8 dag czerstwej bułki

kieliszek czerwonego wina lub madery

3 jaja,

2 liście laurowe

pieprz

gałka muskatołowa

ziele angielskie

łyżeczka jałowca

sól

Mąkę przesiać, posiekać z margaryną, dodać żółtka i sól, zagnieść szybko i dokładnie ciasto, następnie ochłodzić; 2/3 ciasta upiec w odpowiedniej formie w gorącym piekarniku. Skruszałe kaczki oczyścić, wypatroszyć, opłukać i osączyć. Natrzeć solą wymieszaną z utłuczonym jałowcem i pozostawić na 2-3 godz. Z cielęciny, wątróbki, wołowiny, podgardla i wędzonego boczku przyrządzić pasztet według przepisu Pasztet z cielęciny. Każdą kaczkę podzielić na 6 części. Słoninę pokrajać w cienkie plasterki, stopić na patelni na silnym ogniu i obrumienić kaczki, następnie przełożyć je wraz z tłuszczem do rondla, podlać wodą lub rosółem (pół szklanki), dodać cebulę pokrajaną w plasterki i udusić pod przykryciem. Pod koniec duszenia wlać wino. Gdy kaczki są już zupełnie miękkie, oddzielić mięso od kości. Do formy wyłożonej ciastem nakładać na przemian warstwę pasztetu i mięso uduszonych kaczek, na wierzch położyć warstwę pasztetu, wyrównać i przykryć ciastem. Wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika i piec ok. 60 min. Przed podaniem wyjąć na okrągły półmisek. Podawać z sosem musztardowym lub korniszonowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD