Pasztet z dzikich kaczek w kruchym cieście

Dodano: 2010-01-01 14:42:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1378 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
pietruszka
cebula
1,5 dag grzybów suszonych
8 dag czerstwej bułki
kieliszek czerwonego wina lub madery
3 jaja,
2 liście laurowe
pieprz
gałka muszkatołowa
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 rosołem (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.

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