

---

# Pasztet francuski z cielęciny

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1468 razy.

1 kg cielęciny z kością  
50 dag wątróbki cielęcej (wieprzowej)  
20 dag podgardla  
20 dag słoniny  
8 dag bułki czerstwej  
1 dag grzybów suszonych  
seler  
pietruszką  
cebula  
4 jaja  
2 liście laurowe  
pieprz  
ziele angielskie  
gałka muskatołowa  
imbir  
sól  
tłuszcz do wysmarowania formy

Ze słoniny odkrajać kilkanaście cienkich plasterków do wyłożenia formy. Opłukane mięso i podgardle, resztę słoniny, oczyszczone warzywa, grzyby i przyprawy zalać wodą i gotować powoli do miękkości. Pod koniec gotowania posolić. Wątróbkę opłukać, obrać z błony pokrajać w plastry i dusić 10 min. w wywarze z mięsa (pół szklanki). Ostudzone i obrane z kości mięso, namoczoną w wywarze bułkę, wątróbkę i słoninę zemiać 2 razy w maszynce z sitkiem do pasztetów. Do masy dodać jaja, zmielony pieprz, utartą gałkę muskatołową i imbir; dobrze wyrobić (gdyby była zbyt gęsta, dodać trochę wywaru). Formę wysmarować dokładnie tłuszczem, ułożyć w niej ozdobić plasterki słoniny (np. w szachownicę lub w gwiazdę) i wypełnić masą do 3/4 wysokości. Formę z masą przykryć szczelnie pokrywą i gotować pasztet na parze 90 min. lub piec w średnio gorącym piekarniku ok. 60 min. Ostudzony, ale jeszcze letni pasztet wyjąć z formy i pozostawić do ostygnięcia. Podawać pokrajany w plastry grubości 0,5-0,75 cm, z sosem majonezowym, tatarskim lub Cumberland. Z podanej ilości składników otrzymuje się ok. 2 kg pasztetu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD