
Pasztet francuski z cielęciny

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1419 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
pietruszka
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 zemleć 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 gwiazdź) 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