
Pasztet z kury

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1125 razy.

1kura duża
2 żółtka
20 dkg włoszczyzny (bez kapusty)
sól
15 dkg wątróbki z drobiu i cielęcej
pieprz
10dkg masła lub tłuszcz z kury
imbir
5 dkg bułki czerstwej
gałka muskatołowa
5 dkg cebuli
masło do smarowania formy
1 jajo

Na pasztet można wziąć pośledni gatunek drobiu, to jest drób stary lub wychudzony. Kurę sprawić i nie płuczac pozostawić w chłodzie kilka dni, aby mięso skruszało. Kurę opalić, wytrzeć, opłukać i ugotować powoli z włoszczyzną, do miękkości. Mięso wyjąć, obrać ze skóry i kości. Wątróbkę opłukać, wymoczyć w ciepłym mleku. Wątróbkę odcisnąć (z cielęcej wątróbki zdjąć skórę) i udusić na wóół z masłem i cebulą drobno pokrajaną, skrapiając rosółem, W czasie duszenia nie zrumienić ani cebuli, ani powierzchni mięsa. Bułkę pokrajać w drobną kostkę, włożyć do wątróbki i poddusić razem, zestawić, ostudzić. Mięso, wątróbkę z sosem i bułkę zemleć w maszynce kilka razy przez sitko o drobnych okach, Do masy mielonej dodać jaja, przyprawy i trochę rosółu tak, aby masa była mazista; wyrobić ją starannie. Wysmarować okrągłą formę na pasztet i wyłożyć do formy masę mięsną, ugnieść ją równomiernie łyżką, przykryć papierem i gotować w parze 3/4 godz. Po upływie tego czasu pasztet zdjąć z ognia i ostudzić w garnku w zimnej wodzie, aby powierzchnia jego nie obeschła; przed zupełnym ostygnięciem okrajać nożem od formy; zimny pasztet wyjąć. Podawać z sosem majonezowym, tatarskim.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD