
Pasztet w galarecie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1324 razy.

1 kg pasztetu z drobiu lub cielęciny
pęczek naci pietruszki
Galareta:
80 dag kruchych kości
seler
pietruszka
cebula
2 kostki przyprawy do zup
2 liście laurowe
kilka ziaren pieprzu i ziela angielskiego
pół łyżki octu
2-3 białka
1,5 dag żelatyny

Ugotować wywar z kości, warzyw, korzeni i przyprawy do zup. Żelatynę moczyć 30 min. w zimnej wodzie. Białka ubić na pianę. Do letniego, przecedzonego wywaru (3 szklanki) wlać ocet, dodać odcisniętą z wody żelatynę i pianę. Płyn ubijać trzepaczką, podgrzewając do zagotowania. Odstawić na 30 min., aby się sklarował, a następnie przecedzić przez zwilżone gęste płótno lub kilka warstw muślinu. Pasztet pokrajać w równe plastry. Dno prostokątnego lub owalnego półmiska zalać warstwą krzepnącej galarety na grubość 1 cm. Gdy galareta skrzepnie, ułożyć na niej pokrajany pasztet, opierając jeden kawałek o drugi i przybrać małymi gałązkami naci pietruszki. Porcje pasztetu ostrożnie zalewać, nabierając łyżką krzepnącą galaretę. Gdy warstwa galarety skrzepnie całkowicie, pasztet zalać ponownie. Zamiast naci pietruszki można zastosować do przybrania pasztetu gotowany zielony groszek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD