Pasztet kubański z drobiu

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2456 razy.

1/2 kury,

przyprawy (gałka muszkatołowa, imbir, sól),

2 łyżki masła,

4 łyżki mąki,

3 jaja,

pieprz,

papryka,

1/2 szklanki śmietany,

1 cebula,

10 dag tartego żółtego sera,

1 szklanka rumu

Połowę kury oczyścić z resztek pierza, wymyć , włożyć do wrzącej lekko osolonej wody, zagotować na małym ogniu. Pod koniec gotowania dodać przyprawy. Ugotowane mięso oddzielić od kości, zemleć , dodać 1/4 l rosołu z kury, masło i dusić . Na końcu dodać mąkę, dobrze wymieszać i ponownie wstawić na mały ogień i dusić do zgęstnienia. Masę mięsna ostudzić , dodać żółtka, przyprawy, śmietanę, tartą cebulę i tarty ser. Dokładnie wyrobić i wymieszać z białkami ubitymi na sztywno. Masę pasztetowa wyłożyć do natłuszczonej formy, polać rumem, ułożyć małe kawałki masła i piec w gorącym piekarniku 35-40 min. Podawać na zimno z bułką i sałatkami.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>