Pasztet w cieście

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2761 razy.

Ciasto:

300 g mąki,

150 g masła,

sól,

szklanka wody

Farsz:

po 200 g mięsa wołowego, karkówki wieprzowej, wątróbek z drobiu,

2-3 jaja,

2 cebule,

zielenina,

sól, pieprz

Mąkę wyrobić z masłem, dodając po troszeczku wodę i sól. Po wyrobieniu odłożyć ciasto na około 1 godz. Mięso przepuścić dwukrotnie przez maszynkę, wątróbki pokroić nożem na małe kawałeczki, cebulę drobno posiekać . Wszystko wymieszać , dodając jajo i zieleninę. Gdyby farsz był zbyt rzadki - nie dodawać drugiego jajka. Dokładnie wymieszać Formę posmarować cienko masłem i położyć krąg ciasta grubości 3 mm, tak, aby wystawał za brzegi. Włożyć farsz przykryć krążkiem odpowiedniej wielkości, sklejając krążki jajkiem. Zbędne ciasto obciąć . Całość posmarować ubitym jajkiem i wstawić do piekarnika (230 C). Gdy ciasto ładnie się zrumieni, przykryć folia, zmniejszyć ogień do 180 C i piec 50 min do 1 godz.

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