
Paszteciki z mózdzkiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1960 razy.

15 szt. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

Ciasto francuskie:

250 g maki,

250 g masła,

125 ml wody,

jaja do smarowania ciasta.

Nadzienie:

300 g mózdzku cielecego,

1 łyżka masła,

1 mała cebula,

1 łyżka śmietany,

1 jajo,

2 łyżki octu,

sol, pieprz.

1. Przesiana maki wymieszać z solą, wlać zimną wodę, zagnieść ciasto. Uformować

kule, wstawić do lodówki na 30 min. Rozwałkować na kwadratowy placek, warstwa ciasta na brzegach powinna być 3 razy cieńsza niż w środku. Na środku

placek ułożyć posiekane zimne masło, brzegi placek założyć do wewnątrz jak

kopertę, odstawić na 15 min do lodówki. Ochłodzone ciasto ułożyć na oprószonej mące stołnicą, rozwałkować na prostokąt, złożyć go na trójce, obrócić o

90°, rozwałkować ponownie do pierwotnych rozmiarów. Złożyć znowu na trójce,

odstawić na 15 min do lodówki. Czynność powtórzyć 4 razy, po czym rozwałkować ciasto na grubość 4 mm.

2. Mózdzek namoczyć na 30 min w wodzie z octem, po czym usunąć błony, posiekać.

Cebule obrać, posiekać, przesmażyć na rozgrzanym masle na jasnożółty kolor,

dodać mózdzek i smażyć jeszcze 5 min. Wbić jajo, dodać śmietanę, przyprawić

pieprzem i solą.

3. Z rozwałkowanego ciasta wyciąć krazki foremką lub szklanką, 1/3 krazek odłożyć, w reszcie wyciąć kieliszkiem małe koleczka. Sklejać białkiem po 3

krazki w ten sposób, by spod stanowił krazek pełny, na nim 2 krazki z otworkiem. Powierzchnie posmarować rozmaconym jajem, posmarować także małe

krazki, wszystkie ułożyć na lekko oprószonej mące blasze, piec w ogrzonym

do temp. 220°C piekarniku, 20 min.

4. Po wyjeciu, otworki w "kubeczkach" wypelnic kopiasto goracym mozdkiem, przykryc malym krazkiem, od razu podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztesy", strona 46.

From: apaczus@hotmail.pl (Radku's De Apaczu's)