
Pasztet dobrej gospodyni

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2497 razy.

14-16 porcji. Czas przygotow. 2,5 godz.

750 g cieleciny,

750 g chudej wieprzowiny,

250 g słoniny,

100 ml białego wytrawnego wina,

1/2 buleczki,

250 ml rosolu,

1 jajo,

1 ząbek czosnku,

szczypta cukru,

kilka listków laurowych,

kilka gałązek tymianku i rozmarynu,

sol, pieprz,

3 łyżki maki,

2 łyżki octu do oklejenia formy,

tłuszcz do smarowania formy.

1. Cielecine i wieprzowine posiekać, przełożyć do miski, wlać wino, odstawić do

lodówki na kilka godzin.

2. Buleczkę namoczyć w 125 ml rosolu, czosnek obrać, posiekać.

3. Z kawałka słoniny odkroić kilka plasterków do wyłożenia dna formy pasztetowej, resztę pokroić na bardzo cienkie słupki.

4. Do mięsa wbij jajko, dodać czosnek, namoczona nie odcisnięta buleczka, sol,

pieprz i cukier, wlać resztę rosolu, wymieszać.

5. Formę pasztetową (wraz z pokrywką) natłuszczyć, dno wyłożyć plasterkami słoniny, ułożyć warstwę masy mięsnej, na niej słupki słoniny, dalej następną

warstwę masy, ponownie słupki słoniny i tak powtarzać czynność do wyczerpania składników. Na powierzchni ułożyć kilka kawałków masła, parę plasterków słoniny, listki laurowe, tymianek i rozmaryn. Formę przykryć pokrywą,

brzozy uszczelnić ciastem zrobionym z maki i octu. Wstawić do ogrzanego do

temp. 180°C piekarnika, piec ok. 2 godz. Po ostudzeniu wstawić do lodówki na

12 godz. Pasztet podawać w formie z wiejskim chlebem, piklami i musztardą.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztesy", strona 30.

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