
Pasztet z cieleciny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2122 razy.

10 porcji. Czas przygotow. 3 godz.

1,5 kg cieleciny,

500 g boczku,

300 g watrobki cielecej,

4 suszone grzyby,

1 cebula,

100 g słoniny,

7 jaj,

2 buleczki,

50 ml malagi lub innego aromatycznego wina,

250 ml bulionu,

7 g żelatyny,

liśc laurowy, sol, pieprz, ziele angielskie,

tluszcz do smarowania formy,

galka muszkatołowa,

do dekoracji kłosc winogron, brzoskwinia, gruszką, owoce lesne.

1. Mieso i boczec pokroic na kawalki, zalac 250 ml wody, dodac umyte grzyby,

obrana cebule, liśc laurowy, ziele angielskie. Dusic do miękkości. Po ugotowaniu wyjac, ostudzic. W wywarze namoczyc pokruszone buleczki. Ze słoniny

ukroic kilka cienkich duzych plastrow, reszte pokroic w paski.

2. Watrobke zawinac w plastry słoniny, upiec w piekarniku, nastepnie przetrzec

przez sito lub zmiksowac.

3. Ugotowane mieso, grzyby i namoczone buleczki zemlec 3 razy w maszynie lub

zmiksowac. Wbic jaja, wlac wino, dodac watrobke, przyprawic sola i pieprzem.

Wymieszac.

4. Okragla forme na babke wysmarowac tluszczem, napelnic masa pasztetowa, przykryc paskami słoniny. Wstawic do ogrzanego do 200°C piekarnika, piec 1 godz.

5. Żelatyne namoczyc w lyzce zimnej wody, wymieszac z letnim bulionem i malaga.

6. Pasztet po upieczeniu ostudzic do temp. pokojowej i wstawic do lodowki na

kilka godzin. Do dekoracji wybrac owoce bez uszkodzen i plamek, umyc je i

osuszyc. Pasztet wyjac z formy, oblac galaretką, gdy zastygnie ulozyc owoce,

ponownie oblac galaretką. Wstawić do lodówki. Podawać z żurawiną i owocami z kompotu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztesy", strona 32.

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