Pasztet z cieleciny przekladanej bekonem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1843 razy.

8 porcji. Czas przygotow. 2 godz.

500 g cieleciny na eskalopy,

500 g wedzonego bekonu,

1 cebula,

maly peczek natki pietruszki,

100 ml bialego wytrawnego wina,

1 listek laurowy,

pieprz bialy i czarny,

szczypta tymianku, sol.

1. Cielecine pokroic w cienkie eskalopki, wlozyc je pomiedzy 2 warstwy folii

plastikowej i "rozbic" delikatnie tluczkiem. Oziebiony bekon pokroic na

cienkie plastry. Cebule obrac, bardzo drobno posiekac. Pietruszke oplukac,

posiekac.

2. Dno i boki formy pasztetowej wylozyc plastrami bekonu, na dnie ulozyc warstwe eskalopkow, posypac mieszanina posiekanej cebuli, pietruszki i bialego

pieprzu, lekko oproszyc sola i pieprzem. Ulozyc ponownie warstwe bekonu i

czynnosc powtarzac do wyczerpania skladnikow. Ostatnia, wierzchnia warstwa

powinien byc bekon. Calosc zalac winem, polozyc listek laurowy i tymianek.

Piec pod przykryciem w nagrzanym do temp. 180żC piekarniku, ok. 1,5 godz.

3. Po upieczeniu pasztet w formie przykryc pasujaca ksztaltem deseczka i obciazyc odwaznikiem o wadze ok. 1,5 kg. Ochlodzony pasztet razem z obciazeniem

wstawic do lodowki na kilka godzin. Przed podaniem wyjac ostroznie z formy i

pokroic ostrym nozem w cienkie plasterki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztety", strona 34.

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