
Ges nadziewana w ciescie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2674 razy.

15-18 porcji. Czas przygotow. 9,5 godz.

Ciasto polkruche:

500 g maki,

250 g masła,

7 łyżek wody,

20 g soli,

jajo do smarowania ciasta,

20 goździków do dekoracji.

Nadzienie:

1 ges,

1 kurczak,

1 ozor wołowy,

100 g masła,

4 łyżki koniaku,

sol, pieprz, galka muszkatołowa,

cukier, ocet winny.

1. Ozor natrzeć solą, cukrem, pieprzem. Zalać przegotowaną wodą, pol na pol z octem winnym. Odstawić na 24 godz do lodówki.

2. Peklowany ozor opłukać, zalać gorącą wodą, gotować na małym ogniu ok.6 godz, po ugotowaniu sciągnąć skórkę i przykroić. Ges i kurczaka sprawić, wyluzować

kości. Odciąć szyję tuż przy korpusie, odciąć skrzydełka i nogi. Małym ostrym nożem obkroić w środku drobiu mięśnie trzymające kości i kręgosłup. Cały szkielet kostny wyjąć dolnym otworem tuszki. Tuszki opłukać, natrzeć solą, pieprzem, utartą galką, polać stopionym masłem i koniakiem. Wstawić do

lodówki.

3. Make przesiać. Dodać masło, sol, posiekać nożem, mieszając jednocześnie z maki. Dodać zimną wodę i szybko zagnieść ciasto. Uformować kule, wstawić na 30 min do lodówki. Następnie ciasto rozwałkować.

4. W tuszce gesi włożyć kurczaka, a w kurczaka ozor, całość mocno scisnąć, owinąć ciastem, starannie zlepiać złącza. Z resztek ciasta wyciąć paski, ułożyć

w kratkę, naszpikować goździkami. Wyciąć okrągły otwór w środku, wstawić metalowy kominiek dla ujścia pary, oraz kilka otworów nisko z boku dla ujścia

soków mięsnych. Całość posmarować rozmaconym jajem, wstawić do ogrzanego do

temp. 250°C piekarnika na 15 min, po czym zmniejszyc temp. do 170°C, piec

jeszcze ok. 3 godz, okrywajac folia, jesli ciasto zbyt szybko zacznie ciemniec. Podawac na goraco lub na zimno.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztesy", strona 62.

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