Ges nadziewana w ciescie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2720 razy.

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

Ciasto polkruche:

500 g maki,

250 g masla,

7 lyzek wody,

20 g soli,

jajo do smarowania ciasta,

20 gozdzikow do dekoracji.

Nadzienie:

1 ges,

1 kurczak,

1 ozor wolowy,

100 g masla,

4 lyzki koniaku,

sol, pieprz, galka muszkatolowa,

cukier, ocet winny.

1. Ozor natrzec sola, cukrem, pieprzem. Zalac przegotowana woda, pol na pol z

octem winnym. Odstawic na 24 godz do lodowki.

2. Peklowany ozor oplukac, zalac goraca woda, gotowac na malym ogniu ok.6 godz,

po ugotowaniu sciagnac skore i przykroic. Ges i kurczaka sprawic, wyluzowac

kosci. Odciac szyje tuz przy korpusie, odciac skrzydelka i nozki. Malym ostrym nozem obkroic w srodku drobiu miesnie trzymajace kosci i kregoslup. Caly szkielet kostny wyjac dolnym otworem tuszki. Tuszki oplukac, natrzec sola, pieprzem, utarta galka, polac stopionym maslem i koniakiem. Wstawic do

lodowki.

3. Make przesiac. Dodac maslo, sol, posiekac nozem, mieszajac jednoczesnie z

maka. Dodac zimna wode i szybko zagniesc ciasto. Uformowac kule, wstawic na

30 min do lodowki. Nastepnie ciasto rozwalkowac.

4. W tuszke gesi wlozyc kurczaka, a w kurczaka ozor, calosc mocno scisnac, owinac ciastem, starannie zlepic zlacza. Z resztek ciasta wyciac paski, ulozyc

w kratke, naszpikowac gozdzikami. Wyciac okragly otwor w srodku, wstawic metalowy kominek dla ujscia pary, oraz kilka otworow nisko z boku dla ujscia

sokow miesnych. Calosc posmarowac rozmaconym jajem, wstawic do ogrzanego do

temp. 250żC piekarnika na 15 min, po czym zmniejszyc temp. do 170żC, 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 "Pasztety", strona 62.

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