

---

# Kaczka z pomarańczami w ciescie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3249 razy.

12-14 porcji.      Czas przygotow. 6 godz.

Ciasto polkruche:

300 g maki,

150 g masła,

4 łyżki zimnej wody,

sol,

masło do smarowania formy,

jajo do smarowania ciasta.

Farsz:

1 młoda kaczka,

700 g schabu karkowego,

250 g wotrobek drobiowych,

150 g masła,

4 cebulki dymki,

100 ml białego wina,

2 łyżki koniaku,

skorka z połowy pomarańczy,

2 jaja,

160 ml bulionu,

5 pomarańczy,

sol, pieprz, ziele angielskie, kolendra,

na galaretkę 500 ml bulionu,

20 g żelatyny,

50 ml likieru pomarańczowego.

1. Oddzielić mięso kaczki od kości. Filety z piersi posolic, posypać pieprzem i ziołami; skropić koniakiem, odłożyć. Resztę mięsa i pokrojony w kostkę schab posypać solą, pieprzem i ziołami, zalać winem; dodać posiekana i przesmazona na 1 łyżce masła cebule, marynować 3 godz.

2. Make przesiac, dodać masło, sol, posiekac nozem, mieszając jednocześnie z maki. Dodać wodę, szybko zagnieść ciasto. Uformować kule, owinąć w folię,

---

wstawić na 30 min do lodówki. Ciasto rozwałkować, wyłożyć nim lekko natuszczoną formę.

3. Wątrobki przesmażyć na masle, przetrzeć przez sito. Skórki z pomarańczy

oczyszczyć z białych błon, obgotować 3 min, posiekać. Z 4 pomarańczy wyciąć

cząstki bez błon. Filety piersiowe pokroić w paski. Marynowane mięso zemleć,

dodać bulion, wymieszać ze skórką pomarańczową, jajami, wątrobką i masłem.

1/3 masy ułożyć w formie, na niej rzad filetów z piersi, znowu warstwę farszu, rzad cząstek pomarańczy, filetów i zakończyć warstwą farszu. Brzegi

ciasta powinny być wyższe o 1 cm od powierzchni farszu. Wstawić do ogrzanego

piekarnika. Piec w temp. 180°C ok. 1,5 godz. Po upieczeniu ostudzić, wyjąć

z formy.

4. Żelatynę namoczyć w łyżce wody, wymieszać z bulionem i likierem pomarańczowym. Połowa krzepnącej kalaretki połączyć pasztet, wstawić do lodówki. 1 pomarańczę pokroić na plasterki, które przekroić na pół, ułożyć na pasztecie,

zalać pozostałą galaretką. Wstawić do lodówki na kilka godzin.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztesy", strona 64.

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