
Paszteciki z wątróbek kurzych

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1878 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

200 g surowych wotrobek kurzych,

200 ml smietany,

1/2 zabka czosnku rozartego z odrobina soli,

4 jaja,

2 zoltka,

3 lyzki maki,

1 lyzeczka siekanej zielonej pietruszki,

szczypta galki muszkatolowej,

sol, pieprz,

maslo do posmarowania formy.

Sos:

200 ml bulionu,

200 ml porto,

2 obrane ze skorki i wypestkowane pomidory,

1 lyzeczka masla,

2 lyzki smietany,

6 plasterkow trufli do przybrania.

1. Watrobki umyc, osuszyc, przetrzec przez geste sito. Dodac make i wyrabiac, dodajac po jednym, jaja i zoltka oraz dolewajac stopniowo smietane. Osolic, doprawic pieprzem i galka muszkatolowa, dodac zielona pietruszke i rozarty czosnek. Wymieszac starannie i przelozyc do natluszczonych foremek. Gotowac w lazni wodnej 30 min.

2. Porto wymieszac z bulionem i zagotowac. Pomidory przesmazyc krotko na masle, dodac do bulionu, po czym gotowac na wolnym ogniu 20 min. Przefasowac przez sito, dodac smietane i zagrzac nie doprowadzajac do wrzenia, zdjac z ognia.

3. Paszteciki polac otrzymanym sosem, ewentualnie przybrac plasterkami trufli i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 16.

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