
Pasztet z gesi

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2534 razy.

15-20 porcji. Czas przygotow. 4 godz.

1 mała ges,

mały peczek włoszczyzny,

60 g słoniny,

1 watrobka z gesi,

300 g watrobki cielecej,

100 g pieczarek,

1 cebula,

1 buleczka,

3 jaja,

sol, pieprz, ziele angielskie, imbir,

galka muszkatołowa, liść laurowy,

tluszcz do smarowania formy.

1. Ges sprawić, opłukać, podzielić na 4 części. Watrobkę odłożyć. Włoszczyznę

oczyszczyć, opłukać. Ges, podrobki (bez watrobki), włoszczyznę, słoninę, liść

laurowy i ziele angielskie zalać wodą, gotować na małym ogniu ok. 2 godz.

Słoninę wyjąć po 20 min. Do wywaru dodać sol. Miękkie mięso oddzielić od

kości.

2. Pieczarki oczyścić, posiekać. Cebulę obrać, poszatkować. Watrobkę gesia i

cieleca obrać z błon, pokroić w plastry, wszystko włożyć do rondla, zalać

1/8 l wrzącego wywaru, dusić pod przykryciem 10 min.

3. Bulke namoczyć w ciepłym wywarze. Mięso z gesi, pieczarki z cebulą, watrobkę

cieleca i odcisnięte bulke zmielić 2 razy w maszynce lub zmiksować. Dodać jaja, pieprz, utartą galkę muszkatołową i imbir, posolic. Utrzeć na pulchną

masę, dodać pokrojona w dużą kostkę gesia watrobkę.

4. Formę pasztetową nasmarować tłuszczem, dno wyłożyć plasterkami ugotowanej słoniny, napełnić masą pasztetową, naczynie przykryć szczelnie, wstawić do gorącej kąpieli wodnej. Piec w ogrzanej do 220°C piekarniku, 30 min, po czym

temp. zmniejszyć do 180°C, piec jeszcze 1 godz.

5. Ostudzić w formie. Jeszcze letni pasztet wyłożyć na polmisek, można go też

zalać galareta i udekorować.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztesy", strona 56.

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