
Pasztet ziolowy z kurczaka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2222 razy.

8-10 porcji. Czas przygotow. 2 godz. 15 min.

1 kurczak,
300 g tłustej wieprzowiny,
300 g cieleciny,
5 suszonych grzybow,
300 ml smietany,
1 jajo,
400 g słoniny,
1 cebula,
2 łyżki masła,
100 ml koniaku,
3 łyżki siekanej pietruszki,
3 łyżki siekanego szczypiorku,
1 łyżka siekanego koperku,
sol, pieprz.

1. Grzyby umyc, moczyć 12 godz. Ugotować w tej samej wodzie, w której się moczyły, wywar odparować do 4 łyżek objętości, zachować. Z grzybow odrzucić

ogonki, kapelusze posiekać.

2. Ze sprawnego kurczaka wyciąć filety piersiowe, odłożyć, pozostałe mięso

oddzielić od kości, pokroić w paski. Wieprzowinę i cielecinę pokroić w kostkę, słoninę pokroić w cienkie duże plastry. Cebule obrać, posiekać, smażyć

na 1 łyżce masła 2-3 min.

3. Wszystkie mięsa z wyjątkiem filetów z kurczaka zmiksować. Przełożyć do miski, wbić jajo, wlać koniak, śmietanę, grzyby, przyprawić solą i pieprzem.

4. Filety pokroić w paski szerokości 2 cm. Posiekane zioła wymieszać z cebulą.

Łyżkę masła stopić. Paski filetów obtaczać w stopionym masle i ziołach.

5. Formę pasztetową wyłożyć plasterkami słoniny, ułożyć połowę farszu mięsnego,

na nim umieścić rząd filetów, przykryć resztą farszu i plasterkami słoniny.

Wstawić do gorącej kąpieli wodnej w ogrzonym do 200°C piekarniku. Piec 1

godz.

6. Po upieczeniu przestudzić do temp. pokojowej, na wierzchu pasztetu położyć

odpowiednich rozmiarów deseczkę i obciążyć odważnikiem. Wstawić do lodówki

na 2-3 godz. Podawac pokrojony w plastry z sosem musztardowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztesy", strona 54.

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