Pasztet z kurczaka, szynki i moreli

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2451 razy.

10-12 porcji. Czas przygotow. 2 godz. 15 min.

260 g suszonych moreli,

250 g wedzonej szynki,

100 ml bialego wina,

250 g swiezego boczku,

500 g piersi kurczaka,

125 ml smietany,

2 lyzki koniaku,

1 jajo,

1 lodyga selera naciowego,

1 srednia cebula,

2 zabki czosnku,

1 lyzka zielonego pieprzu,

sol, pieprz, lisc laurowy,

tluszcz do smarowania formy.

1. Morele namoczyc w winie przez 2 godz. Boczek wlozyc do wrzacej wody, gotowac

20 min. Szynke pokroic w kostke. Cebule i czosnek obrac, posiekac. Filety z

piersi pokroic w kostke. Lodyge selera oplukac, pokroic w plasterki.

2. Obgotowany boczek i filety z kurczaka zemlec w maszynce. Do mies dodac cebule, czosnek, surowe jajo, zmiksowac na gladka mase. Dodac koniak, szynke,

morele (6 szt. odlozyc) i seler. Przyprawic sola i pieprzem, dodac cale

ziarna zielonego pieprzu.

3. Forme pasztetowa natluscic, na dnie na srodku ulozyc w rownych odstepach morele i listki laurowe, na nie wylozyc mase pasztetowa. Forme przykryc natluszczona folia aluminiowa, wstapic do goracej kapieli wodnej. Piec w temp.

180żC przez 1,5 godz.

4. Po upieczeniu zdjac folie, odlac wytworzony sok, przykryc odpowiedniej wielkosci deseczka i obciazyc odwaznikiem. Wstawic do lodowki na 12 godz. Przed

podaniem wyjac z formy i pokroic na plastry.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztety", strona 58.

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