
Pasztet z kurczaka, szynki i moreli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2226 razy.

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

260 g suszonych moreli,

250 g wedzonej szynki,

100 ml białego wina,

250 g świeżego boczku,

500 g piersi kurczaka,

125 ml śmietany,

2 łyżki koniaku,

1 jajko,

1 lodyga selera naciowego,

1 średnia cebula,

2 ząbki czosnku,

1 łyżka zielonego pieprzu,

sol, pieprz, liść laurowy,

tłuszcz do smarowania formy.

1. Morele namoczyć w winie przez 2 godz. Boczek włożyć do wrzącej wody, gotować

20 min. Szynkę pokroić w kostkę. Cebule i czosnek obrać, posiekać. Filety z

piersi pokroić w kostkę. Lodygę selera opłukać, pokroić w plasterki.

2. Obgotowany boczek i filety z kurczaka zmielić w maszynce. Do mies dodać cebule, czosnek, surowe jajko, zmiksować na gładką masę. Dodać koniak, szynkę,

morele (6 szt. odłożyć) i seler. Przyprawić solą i pieprzem, dodać całe

ziarna zielonego pieprzu.

3. Formę pasztetową natłuszczyć, na dnie na środku ułożyć w równych odstępach morele i listki laurowe, na nie wylać masę pasztetową. Formę przykryć natłuszczoną folią aluminiową, wstąpić do gorącej kąpieli wodnej. Piec w temp.

180°C przez 1,5 godz.

4. Po upieczeniu zdjąć folię, odlać wytworzony sok, przykryć odpowiedniej wielkości deseczką i obciążyć odważnikiem. Wstawić do lodówki na 12 godz. Przed

podaniem wyjąć z formy i pokroić na plastry.

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

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

