
Pasztet z kurczęcia z ziołami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2160 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 7 godz. 15 min.

1 kurcze wagi ok. 1,5 kg,

100 g szynki,

225 g surowego boczku,

300 g cieleciny,

350 g słoniny,

1 jajo,

400 ml gstej smietany,

100 ml armagnacu (lub brandy),

2 szalotki,

3 lyzki drobno posiekanej zielonej pietruszki,

3 lyzki drobno posiekanego szczypiorku,

2 lyzki drobno posiekanych lisci estragonu,

1 lyzka masla,

1 lyzka masla sklarowanego,

sol, pieprz.

1. Kurcze sprawic, umyc, osuszyc i obrac ze skory. Odciac i odlozyc piers.

Reszte miesa oddzielic od kosci. 200 g słoniny pokroic w bardzo cienkie plasterki. Polowa z nich wylozyc dno i scianki prostokatnej, kamionkowej lub

szklanej formy do pieczenia (terrine).

2. Reszte słoniny oraz pozostale miesa (poza piersia) przepuscic dwukrotnie

przez maszynke, przelozyc do makutry i ucierac, dodajac kolejno smietane i

armagnac. doprawic sola i pieprzem, po czym wymieszac.

3. Szalotki obrac, drobno posiekac i przesmazac 5-6 min na sklarowanym masle.

Zdjac z ognia, ostudzic, nastepnie wymieszac z poszatkowanymi ziolami. Piers

kurczecia pokroic w slupki o grubosci 2 cm. Zanurzac je w stopionym swiezym

masle, nastepnie obtaczac w szalotkach wymieszanych z ziolami.

4. Polowe masy miesnej umiescic w przygotowanej terrine. Układac na masie slupki z piersi kurczecia. Przykryc reszta masy, wierzch oblozyc pozostałymi

plasterkami słoniny i odstawic na 5 godz. do lodowki. Forme z pasztetem

wstawic do wiekszego naczynia z woda, a nastepnie do nagrzanego do temp.

200żC piekarnika i piec 1 godz. Ostudzić i podawac w naczyniu, w ktorym sie pieklo.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 16.

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