

---

# Pasztet z kurczęcia z ziołami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2179 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 gęstej śmietany,

100 ml armagnacu (lub brandy),

2 szalotki,

3 łyżki drobno posiekanej zielonej pietruszki,

3 łyżki drobno posiekanego szczypiorku,

2 łyżki drobno posiekanych liści estragonu,

1 łyżka masła,

1 łyżka masła sklarowanego,

sol, pieprz.

1. Kurcze sprawić, umyć, osuszyć i obrąć ze skóry. Odciać i odłożyć piers.

Resztkę mięsa oddzielić od kości. 200 g słoniny pokroić w bardzo cienkie plasterki. Połowa z nich wyłożyć dno i ścianki prostokątnej, kamionkowej lub

szklanej formy do pieczenia (terriner).

2. Resztkę słoniny oraz pozostałe mięso (poza piersia) przepuścić dwukrotnie

przez maszynkę, przełożyć do makuty i ucierać, dodając kolejno śmietanę i

armagnac. doprawić solą i pieprzem, po czym wymieszać.

3. Szalotki obrąć, drobno posiekać i przesmażyć 5-6 min na sklarowanym masle.

Zdjąć z ognia, ostudzić, następnie wymieszać z poszatkowanymi ziołami. Piers

kurczęcia pokroić w słupki o grubości 2 cm. Zanurzać je w stopionym świeżym

masle, następnie obtaczać w szalotkach wymieszanych z ziołami.

4. Połowe masy mięsnej umieścić w przygotowanej terriner. Układać na masie słupki z piersi kurczęcia. Przykryć resztą masy, wierzch obłożyć pozostałymi

plasterkami słoniny i odstawić na 5 godz. do lodówki. Formę z pasztetem

wstawić do większego naczynia z wodą, a następnie do nagrzanego do temp.

---

200żC piekarnika i piec 1 godz. Ostudzić i podawac w naczyniu, w którym się piekło.

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

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