
Pasztet z watrebek drobiowych

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2950 razy.

10-12 porcji. Czas przygotow. 2 godz. 40 min.

650 g watrebek drobiowych,

300 g wieprzowiny,

350 g cieleciny,

5 jaj,

200 g słoniny,

200 ml gstej smietany,

1 łyżka masła,

2 srednie cebule,

1 zabek czosnku,

3 łyżki maki ziemniaczanej,

1,5 łyżki cukru,

150 ml porto,

50 ml koniaku,

sol, pieprz, galka muszkatolowa.

1. Cielecine i wieprzowine pokroic w kostke.

2. Watrobki smazyc 10 min na rozgrzanym masle, osaczyc, zalac porto.

3. Do masła, w którym smazyła się watrobka dolac 100 ml wody, zagotowac, wlozyc miesa, dusic pod przykryciem 20 min.

4. Cebule obrac, posiekac, sparzyc wrzątkiem. Czosnek obrac, posiekac, zmiazdzyc z sola.

5. Ochlodzona słonine pokroic na cienkie, szerokie plastry, wylozyc nimi forme pasztetowa.

6. Mieso zemlec 3 razy w maszynie, przetrzec przez sito. Watrobke razem z sosem przetrzec przez sito, wymieszac z miesem.

7. Do masy miesnej dodac smietane wymieszana z maka ziemniaczana, wlac koniak i

wywar z duszenia miesa, przyprawic sola, pieprzem, utarta galka muszkatolowa. Wymieszac. Przelozyc do formy, wstawic do goracej kapieli wodnej, piec w

ogrzanym do temp. 180°C piekarniku przez 1,5 godz. Po upieczeniu ostudzic,

zalac cienka warstwa sklarowanego masła, wstawic na pare godzin do lodowki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztesy", strona 50.

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