
Pasztet z watrebek i owocow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1604 razy.

10 porcji. Czas przygotow. 1 godz. 50 min.

400 g watrebek drobiowych,

1 jablko,

1 pomarancza,

2 cebulki dymki,

100 g masla,

100 ml smietany,

2 jaja,

100 ml czerwonego wina,

100 ml porto,

majeranek, tymianek, rozmaryn,

sol, pieprz, imbir, galka muszkatolowa,

tluszcz do smarowania formy,

na galaretkę 250 ml wody,

8 g zelatyny,

2 lyzki likieru pomaranczowego.

1. Jablko obrac, przekroic na cwiartki, usunac gniazda nasienne, pokroic w plasterki. Cebulki obrac, posiekac. Rozgrzac 20 g masla, przesmazyc jablka razem z cebula.

2. Pomarancze umyc goraca woda, obrac. 1/4 skorki oczyszcic dokladnie z bialych

blon, posiekac. Dodac do jablek. Ziola oplukac, posiekac, dodac do jablek,

wlac wino, wymieszac, ogrzewac na malym ogniu az skorki pomaranczowe zmiekna. Ostudzic.

3. Z watrebek usunac zytki, smazyc na rozgrzanym masle 5 min. Zalac porto. Watrebki z porto i jablka z winem, ziolami i skorka pomaranczowa wymieszac i

zmiksowac, przetrzec przez sito. Dodac jaja, smietane, make, przyprawic sola, pieprzem, imbirem i galka muszkatolowa. Wymieszac.

4. Forme pasztetowa wysmarowac tluszczem, wlac mase, przykryc natluszczona folia aluminiowa, wyciac w niej 2 otworki dla ujscia pary. Wstawic do goracej

kapieli wodnej w ogrzanym do temp. 180°C piekarniku, piec 1 godz.

5. Po upieczeniu zdjac folie, ostudzic, wstawic na 4 godz do lodowki. Przygotowac galarete. Zelatyne rozpuscic w lyzce zimnej wody, po czym wymieszac ja z

ciepla woda. Dodac likier pomaranczowy. Na schlodzonym pasztecie ulozyc plasterki pomaranczy, polac krzepnaca galaretką, ponownie wstawic do lodowki na

kilka godzin.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztety", strona 52.

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