
Rillettes z gesiny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2344 razy.

12 porcji. Czas przygotow. 3 godz. 20 min.

600 g gesiny,
300 g wieprzowiny,
100 g gesiego tluszczu,
1 cebula,
1 zabek czosnku,
100 ml bialego wina,
300 ml rosolu drobiowego,
50 ml wody,
duzy plaster sloniny,
tymianek, lisc laurowy,
ziele angielskie, 3 gozdziki,
sol, pieprz.

1. Wieprzowine i gesine pokroic w kostke. Cebule i czosnek obrac, posiekac. Tymianek, lisc laurowy, gozdziki, ziele angielskie i posiekana cebule z czosnkiem owinac w slonine, zawiazac biala nicia w wezelek.

2. Na malym ogniu stopic gesi tluszcz w brytfance, dodac pokrojone miesa, smazyc na malym ogniu 10 min. Wlozyc wezelek ze sloniny, wlac wino i rosol, zamieszac, naczynie przykryc, wstawic do ogrzanego piekarnika. Piec w temp.

160°C, mieszajac co pol godziny (czas pieczenia ok. 3 godz). Jesli mieso bedzie suche, nalezy dolac wiecej rosolu.

3. Gdy mieso rozpadnie sie na wlokna, wyjac wezelek z przyprawami, a mieso jeszcze bardziej rozdrobnic, uzywajac 2 widelcow. Przyprawic sola i pieprzem.

Mase przelozyc do kamionkowej formy, dobrze ostudzic, oblac stopionym gesim

tluszczem lub smalcem. Podawac z wiejskim chlebem, korniszonami i musztarda.

- Taki pasztet mozna tez robic z samej wieprzowiny.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztesy", strona 60.

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