
Pasztet z krolika z orzechami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2528 razy.

14 porcji. Czas przygotow. 2 godz. 10 min.

mlody krolik ok. 2 kg wagi (bez skory),

500 g lopatki wieprzowej bez kosci,

550 g sloniny,

2 jaja,

15 g masla,

30 g orzechow pistacjowych,

30 g orzechow laskowych,

50 ml koniaku,

1 marchewka,

1 srednia cebula,

1 cebula dymka,

1 zabek czosnku,

200 ml bialego wytrawnego wina,

1 bouquet garni (galazka pietruszki, tymianku, zielona czesc

pora, kawalek selera),

po 1 galazce swiezego tymianku, majeranku, pietruszki,

sol, pieprz, lisc laurowy.

1. Mieso krolika oddzielic od kosci, wykroic comber, odlozyc go. Pozostale mieso i watrobke skropic koniakiem, wstawic do lodowki. Kosci porabac na kawalki 3-4 cm dlugosci, podpiec na blasze wraz z marchewka i cebula. Odlac

tluszcz, kosci i jarzyny przelozyc do rondla, do blaszki wlac wino. Rozpuscic w nim przypieczony sos, dodac go do rondla. Wlac 200 ml wody, dodac bouquet garni, gotowac 1 godz.

2. 300 g sloniny pokroic w cienkie duze plastry, comber przekroic na pol

wzdłuż, polowki owinac w plastry sloniny i odlozyc. Lopatke pokroic w kawalki. Mieso krolicze, posiekana slonine, watrobke i lopatke zemlec. Orzechy

pistacjowe i laskowe wyluskac, otrzec ze skorki. Ziola i czosnek posiekac.

Dymke obrac, posiekac, krotko przesmazyc na masle. Mielone mieso wymieszac z

ziolami, smazona dymka, czosnkiem, sola i pieprzem.

3. Forme pasztetowa wylozyc plastrami sloniny i warstwa masy miesnej, na niej

ulozyc polowe orzechow laskowych i pistacjowych, przykryc nastepna warstwa

miesna, ulozyc w srodku polowki combra, przykryc je warstwa miesna, ulozyc

orzechy i zakonczyc pozostala masa. Przykryc plastrami sloniny. Schlodzic.

4. Nagrzac piekarnik do 220żC, pasztet umiescic w kapieli wodnej, wstawic do piekarnika. Po 25 min odlac tluszcz, a pasztet polac wywarem z kosci. Temp. obnizyc do 190żC, piec jeszcze 30 min. Ostudzic. Przed podaniem wyjac z formy, pokroic w plastry.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztety", strona 72.

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