

---

# Pasztet z krolika z orzechami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2384 razy.

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

młody krolik ok. 2 kg wagi (bez skóry),

500 g łopatki wieprzowej bez kości,

550 g słoniny,

2 jaja,

15 g masła,

30 g orzechów pistacjowych,

30 g orzechów laskowych,

50 ml koniaku,

1 marchewka,

1 średnia cebula,

1 cebula dymka,

1 ząbek czosnku,

200 ml białego wytrawnego wina,

1 bouquet garni (gałeczka pietruszki, tymianku, zielona czesć

pora, kawałek selera),

po 1 gałeczce świeżego tymianku, majeranku, pietruszki,

sol, pieprz, liść laurowy.

1. Mięso krolika oddzielić od kości, wykroić comber, odłożyć go. Pozostałe mięso i wątróbkę skropić koniakiem, wstawić do lodówki. Kości porządkować na kawałki 3-4 cm długości, podpiec na blaszce wraz z marchewką i cebulą. Odlać

tłuszcz, kości i jarzyny przełożyć do rondla, do blaszki wlać wino. Rozpuścić w nim przypieczony sos, dodać go do rondla. Wlać 200 ml wody, dodać bouquet garni, gotować 1 godz.

2. 300 g słoniny pokroić w cienkie duże plastry, comber przekroić na pół

wzdłuż, połowki owinąć w plastry słoniny i odłożyć. Łopatki pokroić w kawałki. Mięso krolicze, posiekana słonina, wątróbka i łopatki zemielić. Orzechy

pistacjowe i laskowe wyluskać, otrzeć ze skórki. Ziela i czosnek posiekać.

Dymkę obrać, posiekać, krótko przesmażyć na masle. Mielone mięso wymieszać z

ziołami, smażoną dymką, czosnkiem, solą i pieprzem.

3. Formę pasztetową wyłożyć plasterkami słoniny i warstwą masy mięsnej, na niej

ułożyć połowę orzechów laskowych i pistacjowych, przykryć następną warstwą

mięsa, ułożyć w środku połowę combra, przykryć je warstwą mięsa, ułożyć

---

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@hot.pl (Radku's De Apaczu's)