
Pasztet z zajaca

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3025 razy.

12 porcji. Czas przygotow. 3 godz.

przodek i podroby z 1 zajaca,

250 g wotrobki cielecej,

250 g podgardla wieprzowego lub schabu karkowego,

50 g sloniny,

1 marchewka,

1 srednia cebula,

1 korzen pietruszki,

2 liscie laurowe,

8 ziaren ziela angielskiego,

2 suszone borowiki,

4 jaja,

50 g bulki,

50 ml koniaku,

1/2 lyzeczki imbiru,

sol, pieprz, galka muszkatolowa,

tluszcz do smarowania formy.

1. Grzyby oplukac. Pietruszke, marchewke, cebule obrac, umyc. Watrobke cieleca

obrac z blon, pokroic na plastry. Przodek zajeczy, podroby, podgardle wieprzowe, obrane jarzyny, grzyby, liscie laurowe i ziele angielskie wlozyc do

garnka, zalac woda, by przykryla skladniki, osolic, gotowac na malym ogniu

1,5 godz. Pod koniec gotowania dodac na 10 min watrobke cieleca.

2. Podroby i mieso wyjac z wywaru, wywar przecedzic, mieso oddzielic od kosci,

bulke namoczyc w 100 ml wywaru. Mieso i bulke zemlec 2 razy. Osolic, przyprawic imbirem, galka muszkatolowa, pieprzem, dodac jaja i koniak. Calosc

utrzec na jednolita mase. Slonine pokroic w cienkie plastry.

3. Forme pasztetowa wysmarowac tluszczem, dno wylozyc plastrami sloniny, napelnic masa pasztetowa. Piec w piekarniku ogrzanym do temp. 220°C, ok. 1 godz.

Ostudzic. Wylozyc na polmisek. Podawac na zimno z sosem cumberland.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztety", strona 70.

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

