
Paszteciki z jarzyn

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1757 razy.

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

500 g zielonego groszku,

500 g czerwonej kapusty,

500 g marchewki,

2 cebule,

1 ząbek czosnku,

400 ml smietany,

6 jaj,

6 łyżek pszennej maki razowej,

2 łyżki oliwy,

1 łyżeczka przecieru pomidorowego,

1 łyżeczka brazowego cukru,

1 łyżka soku z cytryny,

1 łyżka pokrojonego koperku,

1 łyżeczka zielonej kolendry,

1/2 łyżeczki słodkiej mielonej papryki,

sol, pieprz ziolowy,

masło do smarowania foremek.

1. Groszek oplukac. Kapuste oplukac, poszatkowac. Marchewke obrac, oplukac, pokroic w plasterki. Jarzyny - kazda oddzielnie - ugotowac w malej ilosci wody. Po ostudzeniu oddzielnie zmiksowac.

2. Obrana i posiekana cebule podsmażyc na oliwie razem ze zmiadzonym czosnkiem. Wymieszac ze smietana i roztrzepanymi jajami. Mase podzielic na 3

czesci. Do jednej czesci dodac zmiksowana marchewke, przecier pomidorowy, 2

łyżki maki, sol, kolendre i pieprz. Do drugiej: groszek zmiksowany i przetarty przez sito, 2 łyżki maki, czosnek, koperek, sol i pieprz. Do trzeciej:

zmiksowana kapuste, 2 łyżki maki, sok cytrynowy, cukier, papryke, sol i

pieprz. Kazda z mas wymieszac i ochlodzic w lodowce.

3. Posmarowac z maslem foremki pasztetowe. Kazda napelnic inna masa, przykryc

folia, wlozyc do duzego naczynia z goraca woda. Wstawic do goracego pieca,

piec 50 min w temp. 180°C. Upieczone pasztety pokroic na plastry. Podawac

gorace z sosem cebulowym lub grzybowym i pieczonymi kartoflami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 41 "Kuchnia wegetariańska", strona 12.

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