Paszteciki z warzyw

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1832 razy.

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

400 g marchewki,

400 g zielonego groszku,

400 g czerwonej kapusty,

2 cebule,

1 zabek czosnku,

375 ml smietany,

6 jaj,

6 lyzek maki,

2 lyzki oliwy,

1 lyzeczka przecieru pomidorowego,

1 lyzeczka cukru,

1 lyzka soku z cytryny,

sol, pieprz, lyzka siekanego koperku,

maslo do smarowania foremek.

1. Marchewke oczyscic, oplukac, pokroic w talarki. Kapuste poszatkowac. Groszek oplukac. Kazde warzywo ugotowac osobno, zalewajac mala iloscia cieplej wody.

2. Cebule obrac, posiekac. Przesmazyc na rozgrzanej oliwie. Czosnek zmiazdzyc. Jaja rozmacic i wymieszac ze smietana i przesmazona cebula. Mase podzielic na 3 czesci.

3. Ostudzona marchewke zmiksowac. Dodac 1/3 masy jajeczno-smietanowej, przecier pomidorowy, 2 lyzki maki, sol i pieprz. Wymieszac, wstawic do lodowki.

4. Ostudzony groszek zmiksowac, przetrzec przez sito, dodac polowe pozostalej masy smietanowej, 2 lyzki maki, zmiazdzony czosnek, posiekany koper, sol i pieprz. Wymieszac, wstawic do lodowki.

5. Ostudzona kapuste zmiksowac, dodac reszte masy smietanowej, 2 lyzki maki, cukier, sok cytrynowy, sol i pieprz.

6. Nasmarowac maslem foremki pasztetowe i kazda z mas napelnic osobna foremke.

Przykryc natluszczona folia, wstawic do goracej kapieli wodnej, piec w ogrzanym do temp. 180żC piekarniku przez 50 min. Po upieczeniu wyjac z foremek, pokroic w plastry. Podawac na goraco do pieczonych mies lub z sosem

grzybowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztety", strona 88.

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