
Paszteciki z warzyw

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1759 razy.

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

400 g marchewki,

400 g zielonego groszku,

400 g czerwonej kapusty,

2 cebule,

1 ząbek czosnku,

375 ml smietany,

6 jaj,

6 łyżek maki,

2 łyżki oliwy,

1 łyżeczka przecieru pomidorowego,

1 łyżeczka cukru,

1 łyżka soku z cytryny,

sol, pieprz, łyżka siekanego koperku,

masło do smarowania foremek.

1. Marchewkę oczyścić, opłukać, pokroić w talarki. Kapustę poszatkować. Groszek opłukać. Każde warzywo ugotować osobno, zalewając małą ilością ciepłej wody.

2. Cebule obrać, posiekać. Przesmażyć na rozgrzanej oliwie. Czosnek zmiąć.

Jaja rozmącić i wymieszać ze smietaną i przesmażoną cebulą. Masę podzielić na 3 części.

3. Ostudzona marchewkę zmiksować. Dodać 1/3 masy jajeczno-smietanowej, przecier pomidorowy, 2 łyżki maki, sol i pieprz. Wymieszać, wstawić do lodówki.

4. Ostudzony groszek zmiksować, przetrzeć przez sito, dodać połowę pozostałej masy smietanowej, 2 łyżki maki, zmiąty czosnek, posiekany koper, sol i pieprz. Wymieszać, wstawić do lodówki.

5. Ostudzona kapusta zmiksować, dodać resztę masy smietanowej, 2 łyżki maki, cukier, sok cytrynowy, sol i pieprz.

6. Nasmarować masłem foremki pasztecikowe i każdą z mas napelnić osobną foremką.

Przykryć natłuszczoną folią, wstawić do gorącej kąpieli wodnej, piec w ogrzanej do temp. 180°C piekarniku przez 50 min. Po upieczeniu wyjąć z foremek, pokroić w plastry. Podawać na gorąco do pieczonych mies lub z sosem

grzybowym.

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

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