
Pasztet z bakłażanów

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1703 razy.

10 porcji. Czas przygotow. 1 godz. 35 min.

4 srednie baklazany,

1 papryka zielona,

1 papryka zolta,

50 g luskanych orzechow wloskich,

6 jaj,

2 lyzki maki,

1 lyzka soku z cytryny,

200 g obranych krewetek,

malý peczek pietruszki,

3 zabki czosnku,

sol, pieprz cayenne,

olej do smarowania formy.

1. Baklazany i papryki podpiec 20 min w ogrzanym do temp. 270°C piekarniku.

Zdjac skorke z papryki, odrzucic nasiona i biale srodki, pokroic w kostke o

boku 1 cm. Baklazany pokroic w kostke o boku 2 cm, skropic sokiem z cytryny.

2. Czosnek obrac, posiekac, utrzec z sola na miazge. Pietruszke oplukac, posiekac. Obrane ze skorupki krewetki oplukac.

3. Pokrojone jarzyny wymieszac z pietruszka, czosnkiem, krewetkami, wbic jaja,

dodac make i orzechy, przyprawic sola, pieprzem cayenne, wymieszac.

4. Forme pasztetowa natluscic olejem, wylozyc natluszczona folia aluminiowa,

napelnic masa jarzynowa. Przykryc natluszczona folia aluminiowa, wstawic do

goracej kapieli wodnej w ogrzanym do temp. 200°C piekarniku. Piec 50 min.

Po upieczeniu wyjac z formy, podawac na goraco lub po calkowitym ochlodzeniu

z ostrym sosem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztety", strona 78.

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