
Pasztet z brokulow i kalafiora

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1938 razy.

10 porcji. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

350 g kalafiora,

350 g brokulow.

Masa drobiowa:

300 g piersi kurczaka,

500 ml rosolu drobiowego,

2 jaja,

2 lyzki maki,

1 cytryna,

200 ml smietany,

1 marchewka,

szczypta cukru, sol, pieprz,

maslo do smarowania formy.

1. Cytryne umyc, osuszyc, otrzec z niej skorke, sok wycisnac. Marchewke oczyszcic, oplukac, pokroic w talarki.

2. Kalafior i brokuly oplukac, podzielic na rozyczki, wlozyc do rondla, zalac

goracym rosolem, wlac sok z cytryny, gotowac 7 min. Ostudzic. Osobno ugotowac marchewke.

3. Filety z piersi rozdrobnic, zmiksowac z marchewka. Wbic jaja, dodac make,

skorke cytrynowa, smietane, przyprawic sola, pieprzem, szczypta cukru.

4. Forme pasztetowa wysmarowac maslem, na dno wlozyc czesc masy drobiowej, wetknac w nia pionowo, na przemian, rozyczki kalafiorow i brokulow, ulozyc reszte masy i znow wetknac w nia rozyczki, jak poprzednio. Powierzchnie wyrownac, by nie wystawaly jarzyny. Przykryc natluszczona folia, wstawic do goracej kapieli wodnej. Piec w ogrzanym do 180°C piekarniku przez 45 min.

4. Po upieczeniu ostudzic, wstawic do lodowki na 6 godz. Wyjac z formy, pokroic

na plastry i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztesy", strona 74.

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