
Pasztet z cukini i szpinaku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1770 razy.

8-10 porcji. Czas przygotow. 2 godz. 10 min.

2 kg cukini,

300 g cebuli,

3 łyżki oliwy,

200 g tartej bulki,

250 ml mleka,

6 jaj,

400 g szpinaku,

30 g masła,

4 ząbki czosnku,

sol, pieprz, gałka muszkatołowa,

1 łyżeczka posiekanej świeżej mięty,

kilka listków estragonu,

masło do smarowania formy,

listki świeżej mięty do przybrania.

1. Cebule obrac, w cienkie talarki. Tarta bulkę namoczyć w ciepłym mleku. Cukinie oplukac, pokroic w talarki grubosci 5-6 mm. Ziola oplukac, posiekac.

Czosnek obrac, posiekac. Cebule i cukinie podsmażyc do miękkości na rozgrzanej oliwie. Rozdrobnić widelcem, dodać odcisniętą bulkę, jaja, ziola, przyprawic solą, pieprzem, utarta gałka.

2. Szpinak oplukac, usunac grubsze lodyżki, podsmażyc na masle, mieszajac, aż powstanie masa. Przyprawic czosnkiem i solą.

3. Formę pasztetowa wysmarowac grubo masłem, ułozyc połowe masy z cukini, na nią polożyc warstwę szpinaku i pozostała masę z cukini. Formę przykryc natłuszczona folia aluminiowa, wstawic do goracej kąpieli wodnej. Piec w ogrzonym do temp. 170°C piekarniku ok. 1,5 godz. Po upieczeniu formę odkryc, ostudzic, wstawic do lodowki na cała noc. Podawac pokrojony w plastry.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztesy", strona 76.

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