
Pasztet z cukini i szpinaku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1828 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, dodac odcisnieta 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. Forme pasztetowa wysmarowac grubo masłem, ulozyc polowe masy z cukini, na nią polozyc warstwe szpinaku i pozostala mase z cukini. Forme przykryc natluszczona folia aluminiowa, wstawic do goracej kapieli wodnej. Piec w ogrzany do temp. 170°C piekarniku ok. 1,5 godz. Po upieczeniu forme odkryc, ostudzic, wstawic do lodowki na cala noc. Podawac pokrojony w plastry.

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

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