
Pasztet z jarzyn o trzech smakach

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2183 razy.

12 porcji. Czas przygotow. 9,5 godz.

600 g małych buraczków,

600 g porow,

600 g marchewki,

1 duża cebula,

1 cebulka dymka,

2 łyżki oliwy,

2 ząbki czosnku,

250 ml śmietany,

6 jaj,

6 kopniastych łyżek maki,

50 g utartego parmezanu,

3 łyżki masła,

1 łyżeczka utartej skórki cytrynowej,

sol, pieprz, imbir, gałka muszkatołowa,

masło do smarowania formy.

1. Buraczki umyć. Pory i marchewkę oczyścić. Pokroić w talarki. Każde warzywo

ugotować osobno. Cebule, czosnek i dymkę obrać, posiekać. Cebule i dymkę

przesmażyć na oliwie na złoty kolor, dodać czosnek, smażyć jeszcze 1 min.

Jaja rozbić z maki. Dodać śmietanę, rozpuszczone masło, parmezan i przesmażoną cebulę z czosnkiem. Wymieszać.

2. Ostudzone buraczki obrać, zmiksować dodając 1/3 masy śmietankowej. Przyprawić solą i pieprzem. Ostudzone pory zmiksować dodając połowę pozostałej masy

śmietankowej. Przyprawić gałką, solą i pieprzem. Ostudzona marchewkę zmiksować dodając resztę masy śmietankowej i skórkę cytrynową. Przyprawić mielonym

imbirem, pieprzem i solą. Wszystkie masy wymieszać, przelozyc do misek,

przykryć folią, wstawić do lodówki do ostudzenia.

3. Formę pasztetową nasmarować masłem, wyłożyć natłuszczonym papierem pergaminowym i ułożyć warstwami masę buraczkową, masę porową i na wierzchu warstwę

marchewkową. Przykryć natłuszczoną folią aluminiową. Piec w kąpieli wodnej w

ogrzanym do 180°C piekarniku przez 1 godz. Sprawdzić patyczkiem, jeśli nie

jest suchy piec jeszcze 15 min lub dłużej, po ponownym sprawdzeniu.

4. Po upieczeniu pasztet ostudzić, wstawić do lodówki na kilka godzin. Wyjąć z

formy, pokroić w plastry, podawać w temp. pokojowej. Ten pasztet można zrobić z dowolnych warzyw, pod warunkiem, że warstwy są w różnych kolorach.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztety", strona 82.

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