
Pasztet z jarzyn o trzech smakach

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2207 razy.

12 porcji. Czas przygotow. 9,5 godz.

600 g małych buraczkow,

600 g porow,

600 g marchewki,

1 duza cebula,

1 cebulka dymka,

2 łyżki oliwy,

2 ząbki czosnku,

250 ml smietany,

6 jaj,

6 kopianych łyżek maki,

50 g utartego parmezanu,

3 łyżki masła,

1 łyżeczka utartej skorki cytrynowej,

sol, pieprz, imbir, galka muszkatołowa,

masło do smarowania formy.

1. Buraczki umyc. Pory i marchewke oczyszcic. Pokroic w talarki. Kazde warzywo

ugotowac osobno. Cebule, czosnek i dymke obrac, posiekac. Cebule i dymke

przesmazyc na oliwie na zloty kolor, dodac czosnek, smazyc jeszcze 1 min.

Jaja rozbic z maki. Dodac smietane, rozpuszczone masło, parmezan i przesmazona cebule z czosnkiem. Wymieszac.

2. Ostudzone buraczki obrac, zmiksowac dodajac 1/3 masy smietankowej. Przyprawic sola i pieprzem. Ostudzone pory zmiksowac dodajac polowe pozostalej masy

smietankowej. Przyprawic galka, sola i pieprzem. Ostudzona marchewke zmiksowac dodajac reszte masy smietankowej i skorke cytrynowa. Przyprawic mielonym

imbirem, pieprzem i sola. Wszystkie masy wymieszac, przelozyc do misek,

przykryc folia, wstawic do lodowki do ostudzenia.

3. Forme pasztetowa nasmarowac masłem, wylozyc natluszczonym papierem pergaminowym i ulozyc warstwami mase buraczkowa, mase porowa i na wierzchu warstwe

marchewkowa. Przykryc natluszczona folia aluminiowa. Piec w kapieli wodnej w

ogrzany do 180°C piekarniku przez 1 godz. Sprawdzic patyczkiem, jesli nie

jest suchy piec jeszcze 15 min lub dluzej, 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 "Pasztesy", strona 82.

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