
Pasztet z marchewki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1809 razy.

10-12 porcji. Czas przygotow. 2 godz. 10 min.

1,75 kg marchewki,

1 l rosolu z kostki,

duży peczek natki pietruszki,

190 g masła,

2 łyżki cukru,

100 ml białego wina,

4 jaja,

4 łyżki maki,

2 łyżki soku z cytryny,

1 łyżka utartej skórki cytrynowej,

250 ml gęstej śmietany,

sol, pieprz, gałka muszkatołowa,

olej do smarowania formy.

1. Marchewkę oczyścić, umyć, odłożyć 750 g marchewki tej samej wielkości, resztę pokroić w talarki, włożyć do 750 ml gorącego rosolu, gotować 20 min. Całe

marchewki ułożyć w jednym rzędzie w płaskim rondlu, dodać 2 łyżki masła, postawić na silnym ogniu, smażyć 5 min, po czym ogień zmniejszyć, marchewki

zalać 250 ml rosolu i winem, dodać sol, cukier i gotować do odparowania sosu, obracając je, by równomiernie pokryły się gęstym sosem z gotowania.

Ostudzić.

2. Pietruszkę opłukać, oczyścić, posiekać. Ugotowaną marchewkę w talarkach zmiksować. Wbić jaja, dodać śmietanę, sok cytrynowy, skórkę cytrynową, masło i

makę, wsypać pietruszkę, przyprawić solą, pieprzem i utartą gałką, dokładnie

wymieszać.

3. Formę pasztetową wysmarować olejem, wyłożyć folią aluminiową, ponownie posmarować olejem. Na dnie ułożyć warstwę masy marchewkowej, następnie warstwę

całych marchewek w sosie, ponownie warstwę masy, marchewki i zakończyć warstwą masy. Formę przykryć natłuszczoną folią, wstawić do gorącej kąpieli wodnej w ogrzanej do temp. 150°C piekarniku. Piec 1 godz.

4. Po upieczeniu zdjąć folię, pasztet ostudzić, wstawić na noc do lodówki. Podawać pokrojony w plastry z sosami ziołowymi.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztety", strona 84.

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