
Kanapki dunskie z pasztetem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2517 razy.

10 szt. Czas przygotow. 35 min + 2 godz

10 kromek chleba tostowego,

20 plastrów pasztetu,

50 g masła,

10 małych korniszonów,

1 peczek rzodkiewek.

Pasztet domowy:

500 g cieleciny bez kości,

250 g surowego boczku,

400 g wątrobki cielecej,

200 g słoniny,

150 ml wina porto,

50 ml koniaku lub brandy,

4 jaja,

1 łyżeczka maki ziemniaczanej,

1 łyżka cukru,

galka muszkatołowa, imbir, sol, pieprz.

Galaretka:

1. Przygotować pasztet: umyć cieleciny i boczek. Zalać wrzącą wodą i gotować do

miękkości. Ostudzić. Wątrobkę oczyszczoną z błon, umyć i pokrojona w plastry zalać portem, postawić na ogniu i dusić 5 min. Wątrobkę wyjąć, ochłodzić.

Wywar odparować do połowy objętości, ochłodzić. Mięso, boczek i wątrobkę

zemiać 2 razy w maszynce do mięsa, następnie przetrzeć przez sito. Dodać jaja i wymieszać na pulchną masę razem z mąką ziemniaczaną. Dodać koniak, doprawić do smaku cukrem, galką muszkatołową, imbirem, solą i pieprzem. Dokładnie wymieszać. Jeśli masa jest zbyt gęsta dodać wywar z portem. Słoninę

ochłodzoną w zamrażalniku (ok. 30 min) pokroić na paski grubości 2-3 mm. Połowa z nich wyłożyć dno i ścianki prostokątnej formy do pieczenia pasztetu.

Masę mięsną włożyć w formę, jej wierzch obłożyć pozostałymi paskami słoniny.

Formę z pasztetem wstawić do większego naczynia z wodą, następnie do piekarnika rozgrzanego do temp. 200°C. Piec ok. 1 godz. Ostudzić.

2. Żelatynę moczyć w winie 15 min, następnie wino ogrzać, stale mieszając, dopuki żelatyna nie rozpuści się. Ochłodzić, wylać do foremki i wstawić do lodówki do zastygnięcia.

3. Kromki pieczywa tostowego upiec w opiekaczu, ochłodzić i posmarować cienko

masłem. Na każdej z nich położyć 2 plasterki pasztetu wzdłuż przekątnej. Pozostała część kanapki ozdobić plasterkami rzodkiewki, a część z pasztetem

przybrać korniszonem naciętym i rozpostartym w formie wachlarza. Po obu stronach korniszona na pasztecie ułożyć po kilka kostek drobno pokrojonej galaretki z porto.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 24.

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