
Kanapki glazurowane z pasztetem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2124 razy.

20 szt. Czas przygotow. 30 min. +2 godz

10 kromek chleba razowego,

200 g pasztetu domowego,

50 g masła,

50 ml smietanki kremowki,

10 czarnych oliwek bez pestek,

galka muszkatołowa, imbir, sol, pieprz.

Pasztet domowy:

500 g cieleciny bez kosci,

250 g surowego boczku,

400 g watrobek drobiowych,

200 g słoniny,

4 jaja,

150 ml wina porto,

50 ml koniaku lub brandy,

1 łyżka maki ziemniaczanej,

1 łyżka cukru,

galka muszkatołowa, imbir, sol, pieprz.

Galaretka:

250 ml wina porto,

2 łyżeczki żelatyny.

1. Przygotowac pasztet: umyta cielecine i boczek zalac wrzaca woda i gotowac do

miekkosci. Ostudzic. Watrobki oczyszcic z blon i zolci, umyc, zalac porto,

postawic na ogniu i dusic 5 min. Watrobki wyjac, ochlodzic. Wywar odparowac

do polowy objetosci, ochlodzic. Mieso, boczek i watrobki zemlec 2 razy w maszynce do miesa, nastepnie przetrzec przez sito. Dodac jaja, wymieszac na

pulchna mase razem z maka ziemniaczana. Dodac koniak, doprawic do smaku cukrem, galka muszkatołowa, imbirem, sola i pieprzem. Dokladnie wymieszac. Jezeli masa jest zbyt gesta dodac wywar z porto. Slonine ochlodzona w zamrazalniku pokroic na paski grubosci 2-3 mm. Polowa z nich wylozyc dno i scianki prostokatnej formy do pieczenia. Mieso wlozyc do formy, oblozyc pozostalymi paskami słoniny. Forme z pasztetem wstawic do naczynia z woda, a nastepnie do piekarnika i piec ok. 1 godz. w temp. 200°C. Ostudzic.

2. 200 g pasztetu domowego przetrzec przez sito, wymieszac dokladnie ze smietanka i doprawic imbirem, galka muszkatołowa, sola i pieprzem, tak aby nabral

ostrego smaku.

3. Z chleba wyciac ozdobne romby. Posmarowac je cienko maslem i wycisnac na nie pasztet za pomoca wyciskarki z karbowana koncowka. Na srodku kazdej kanapki ulozyc grzbietem do gory polowke oliwki.

4. Zelatynie moczyc w winie 15 min, wino ogrzewac, stale mieszajac, dopoki zelatyna nie rozpusci sie. Powstala galaretke ochlodzic. Plynna galaretka dwukrotnie smarowac powierzchnie kanapek, kazdorazowo schladzajac w lodowce.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 30.

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