
Orientalny pasztet serowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2033 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

Ciasto francuskie:

250 g maki,

250 g masła,

125 ml wody,

sol.

Masa:

500 g fety lub innego sera owczego (np. bryndzy, solanu),

3 jaja,

300 ml jogurtu,

sol, pieprz.

Inne:

50 g parmezanu,

1 jajo do posmarowania ciasta.

1. Przygotowac ciasto: do przesianej maki dodac sol, wlac zimna wode, zagniesc

i wyrobic gladkie ciasto. Uformowac z niego kule, przykryc, wstawic do lodowki na 30 min. Po wyjeciu rozwalkowac na kwadrat o boku ok. 20 cm, tak by

warstwa ciasta przy brzegach byla 3 razy ciensza niz w srodku. Maslo podzielic na male kawalki, ulozyc na srodku ciasta, brzegi zagiac do wewnatrz

jak koperte. Wstawic na 15 min do lodowki. Rozwalkowac na prostokat o wymiarach 20x60 cm, zlozyc potrojnie i ponownie rozwalkowac na prostokat. Jeszcze raz zlozyc potrojnie i odstawic na 15 min w chlodne miejsce. Czynnosc

te powtorzyc jeszcze 3 razy. Nastepnie ciasto podzielic na 2 placki wielkosc formy do pieczenia.

2. Jednym plackiem wylozyc forme, wywijajac ciasto na gornym brzegu. Brzegi

zwilzyc woda.

3. Ser utrzec z jajami i jogurtem na jednolita mase, doprawic sola i pieprzem.

4. Mase wylozyc na ciasto, przykryc drugim plackiem, brzegi ponownie zwilzyc i

zlepisc.

5. Powierzchnie ciasta ponakluwac widelcem i posypac parmezanem wymieszany z

jajem.

6. Wstawic do piekarnika ogrzanego do temp. 240°C, piec ok. 35 min. Gdy wierzch

zbrazowieje, przykryc ciasto folia aluminiowa.

7. Pasztet podawac na cieplo lub na zimno z zielona salata i czerwonym wytrawnym winem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 32.

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