

---

# Pasztet z wegorza i ryby

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2005 razy.

12 porcji.            Czas przygotow. 4,5 godz.

Ciasto kruche:

250 g maki,

190 g masła,

1 jajo,

sol.

Farsz I:

1,5 kg wegorza surowego,

125 g masła,

100 g pieczarek,

3 cebulki dymki,

2 łyżki siekanej natki pietruszki,

3 łyżki koniaku,

3 łyżki białego wytrawnego wina,

3 łyżki oleju,

biały pieprz, galka muszkatołowa.

Farsz II:

250 g filetów rybnych,

1 białko,

1 szklanka śmietany,

50 g masła,

4 fileciki anchois,

sol, pieprz, galka muszkatołowa, cayenne,

375 ml bulionu,

15 g żelatyny.

1. Make przesiać na sitko, wymieszać z solą. Dodac zimne masło, drobno posiekać ostrym nożem mieszając z makią. Dolac zimną wodę, wbic jajko, szybko

zagniesc ciasto. Uformowac kule, owinac w folie, wstawic do lodowki co najmniej na 1 godz.

2. Filety rybne zmiksowac z filecikami anchois, masłem, galka i cayenne, dodac

białko, śmietane, sol i pieprz, wymieszac, ochłodzić.

3. Wegorza obrac ze skory, usunac kregoslup, pokroic na kawalki dlugosci formy

---

pasztetowej. Pieczarki i cebulki oczyścić, posiekać. Na patelni rozgrzać

masło i podsmażyć przez 5 min filety węgorza, posiekana pietruszka, pieczarki i cebulka. Posypać solą, pieprzem, gałką, polać winem, koniakiem i olejem. Ostudzić. Płyn zlać, dodać go do farszu rybnego.

4. Z rozwałkowanego ciasta wyciąć 2 prostokąty, większy do wyłożenia formy pasztetowej, drugi do przykrycia pasztetu. Formę natłuszczyć, wyłożyć ciastem,

ułożyć warstwę farszu rybnego, na niej rzad filetów z pieczarkami, ponownie

warstwę farszu i filetów, przykryć pozostałym farszem i prostokątem ciasta.

W środku wyciąć mały otwór, wstawić papierowy kominiek dla ujścia pary. Całość wstawić do ogrzanego do temp. 180°C piekarnika, piec ok. 1,5 godz.

Ostudzić.

5. Żelatynę namoczyć w łyżce zimnej wody, podgrzać, po 5 min dodać do niej bulion. Płynną galaretkę wlać przez kominiek do środka pasztetu. Wstawić do lodówki na 6 godz.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztesy", strona 22.

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