
Pasztet angielski z wieprzowiny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3103 razy.

8 porcji. Czas przygotow. 2 godz. 15 min.

Ciasto polkruche:

400 g maki,

200 g masła,

6 łyżek zimnej wody,

1/2 łyżeczki cukru,

1/2 łyżeczki soli,

jajo do smarowania.

Farsz:

1 kg łopatki wieprzowej bez kości,

2 cebule,

1 łyżka brazowego cukru,

3 jabłka (antonowki),

3 łyżki kalwadosu,

sol, pieprz, galka muszkatołowa.

1. Make przesiać do miski, wymieszać z solą i cukrem. W rondlu stopić masło, dodać wodę i zagotować. W mące zrobić wgłębienie, wlać gorący płyn i szybko zagnieść ciasto. Miskę przykryć, odstawić w ciepłe miejsce na 30 min. Ciasto

rozplaszczyc rekoma na placek, w srodku ustawic litrowy, suchy sloik i oblepic go rownomiernie ciastem. Reszte ciasta rozwalkowac, wyciac okragly placek na przykrycie pasztetu i kilka ozdobnych form do dekoracji.

2. Mieso zemlec w maszynce. Cebule obrac, posiekac. Jablka obrac, pokroic w

plasterki. Mieso i cebule wymieszac, dodac cukier i kalwados, przyprawic sola, pieprzem i utarta galka muszkatołowa.

3. Ostroznie wyjac sloik z ciasta. Na dnie utworzonego "kubka" ulozyc warstwe

farszu, na niej plasterki jablek, ponownie warstwe farszu. Czynnosc powtarzac az do wyczerpania skladnikow, wierzchnia warstwa powinien byc farsz.

Pasztet przykryc ciastem, brzegi zlepic i ozdobnie zawinac, w srodku wyciac

okragly otworek, wstawic papierowy kominek dla ujscia pary, udekorowac listkami z ciasta. Calosc posmarowac rozmaconym jajem, wstawic do ogrzanego do

temp. 180°C piekarnika. Piec 1,5 godz. Podawac goracy lub na zimno.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztesy", strona 36.

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