Pasztet miesno-drobiowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3851 razy.

10-12 porcji. Czas przygotow. 2 godz. 40 min.

Ciasto polkruche:

500 g maki,

250 g masla,

7 lyzek zimnej wody,

sol,

jajo do smarowania ciasta.

Farsz:

500 g lopatki wieprzowej,

250 g filetow z piersi kurczaka,

300 g sloniny,

500 g cieleciny,

100 g watrobek drobiowych,

1 jajo,

1 zoltko,

100 g masla,

100 ml smietany,

50 ml porto,

50 ml koniaku,

3 posiekane cebulki dymki,

4 lyzki posiekanej pietruszki,

sol, pieprz, lisc laurowy, tymianek,

do galaretki 500 ml bulionu drobiowego i

15 g zelatyny.

1. 150 g sloniny pokroic w szerokie, cienkie plastry i odlozyc, reszte pokroic

w kostke. 50 g sloniny pokrojonej w kostke i polowe cebulki przesmazyc, dodac lisc laurowy, tymianek i oczyszczone watrobki, mieszajac smazyc 2 min,

wlac porto, przyprawic sola i pieprzem, wymieszac ostudzic. Watrobke z cebula i sosem orac 100 g cieleciny zmiksowac i przetrzec przez sito, wymieszac

ze smietana, zoltkiem, sola i pieprzem.

2. 400 g cieleciny, 100 g sloniny i lopatke zemlec w maszynce, dodac pozostala

cebule przesmazona na 1 lyzce masla, ostudzic. Wbic jajo, dodac posiekana

pietruszke, koniak, sol i pieprz. Filety z kurczaka pokroic w paski, obsmazyc na 1 lyzce masla.

3. Make przesiac do miski, dodac posiekane maslo, sol i wode, zagniesc ciasto.

Uformowac kule, odstawic do lodowki na 30 min, po czym rozwalkowac na 2 prostokaty, jeden do wylozenia formy, drugi do przykrycia. Forme pasztetowa wysmarowac maslem, wylozyc ciastem i plastrami sloniny, ulozyc 1/3 mielonej

masy miesnej. Mase watrobkowa zawinac w plaster sloniny. Slonine z watrobka

i filety ulozyc na masie miesnej, przykryc pozostala masa i prostokatem ciasta. Brzegi ciasta zlepic, posmarowac rozmaconym jajem, w wyciete w ciescie

otwory wstawic papierowe kominki dla ujscia pary. Piec w ogrzanym do temp.

180żC piekarniku, ok. 1,5 godz.

4. Po upieczeniu pasztet ostudzic. Z zelatyny i bulionu sporzadzic galarete,

plynna wlac przez kominki do srodka pasztetu. Wstawic do lodowki na 6 godz.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztety", strona 40.

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