
Pasztet miesno-drobiowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3729 razy.

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

Ciasto polkruche:

500 g maki,

250 g masła,

7 łyżek zimnej wody,

sol,

jajo do smarowania ciasta.

Farsz:

500 g łopatki wieprzowej,

250 g filetów z piersi kurczaka,

300 g słoniny,

500 g cieleciny,

100 g wotrobek drobiowych,

1 jajo,

1 żółtko,

100 g masła,

100 ml śmietany,

50 ml porto,

50 ml koniaku,

3 posiekane cebulki dymki,

4 łyżki posiekanej pietruszki,

sol, pieprz, liść laurowy, tymianek,

do galaretki 500 ml bulionu drobiowego i

15 g żelatyny.

1. 150 g słoniny pokroić w szerokie, cienkie plastry i odłożyć, resztę pokroić

w kostkę. 50 g słoniny pokrojonej w kostkę i połowę cebulki przesmażyć, dodać liść laurowy, tymianek i oczyszczone wątroby, mieszając smażyć 2 min,

włączyć porto, przyprawić solą i pieprzem, wymieszać ostudzić. Wątrobkę z cebulą i sosem orać 100 g cieleciny zmiksować i przetrzeć przez sito, wymieszać

ze śmietaną, żółtkiem, solą i pieprzem.

2. 400 g cieleciny, 100 g słoniny i łopatkę zemleć w maszynce, dodać pozostałą

cebule przesmazona na 1 łyżce masła, ostudzić. Wbić jajo, dodać posiekana

pietruszkę, koniak, sól i pieprz. Filety z kurczaka pokroić w paski, obsmażyć na 1 łyżce masła.

3. Masę przesiać do miski, dodać posiekane masło, sól i wodę, zagnieść ciasto.

Uformować kule, odstawić do lodówki na 30 min, po czym rozwałkować na 2 prostokąty, jeden do wyłożenia formy, drugi do przykrycia. Formę pasztetową wysmarować masłem, wyłożyć ciastem i plastrami słoniny, ułożyć 1/3 mielonej

maszy mięsnej. Masę wątrobkową zawinąć w plaster słoniny. Słoninę z wątrobką

i filety ułożyć na masie mięsnej, przykryć pozostałą masą i prostokątem ciasta. Brzozy ciasta zlepiać, posmarować rozmaconym jajem, wycięte w ciście

otwory wstawić papierowe kominki dla ujścia pary. Piec w ogrzonym do temp.

180°C piekarniku, ok. 1,5 godz.

4. Po upieczeniu pasztetu ostudzić. Z żelatyny i bulionu sporządzić galarete,

płynną wlać przez kominki do środka pasztetu. Wstawić do lodówki na 6 godz.

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

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