
Pasztet wieprzowy w cieście

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2674 razy.

12-15 porcji. Czas przygotow. 3 godz.

Ciasto kruche angielskie:

600 g maki,

80 g masła,

25 g smalcu,

1 jajo,

125 ml zimnej wody,

1 łyżeczka soli,

jajo do smarowania ciasta.

Farsz I:

180 g pieczonej szynki,

500 g schabu wieprzowego,

3 średnie marchewki,

50 g luskanych orzechów pistacjowych,

500 ml bulionu,

20 g żelatyny,

1 łyżka malagi.

Farsz II:

500 g chudej wieprzowiny bez kości,

240 g słoniny,

3 ząbki czosnku,

łyżeczka tymianku, sol, biały pieprz.

1. Make przesiac, dodac maslo, smalec i sol, posiekac nozem, mieszajac jednoczesnie z maki. Dodac rozmacone jajo i zimna wode, zagniesc ciasto. Uformowac kule, owinac w folie, wstawic na 1 godz do lodowki.

2. Mieso wieprzowe i slonine grubo posiekac. Wymieszac z posiekanym czosnkiem,

sola, pieprzem i tymiankiem. Schlodzic, zemlec i przetrzec przez sito. Pieczona szynke pokroic w kostke. Schab oczyszcic z tluszczu. Marchewke obrac,

ugotowac, pokroic w slupki. Ochlodzona mase miesna wymieszac z szynka, marchewka i orzechami.

3. Forme pasztetowa wysmarowac maslem. Ciasto rozwalkowac na grubosc 4 mm. Wyciac 2 prostokaty, jeden do wylozenia formy, drugi mniejszy do przykrycia.

Wylozyc ciastem forme, napelnic do 1/3 farszem miesnym, w srodku ulozyc

schab i dopełnić forme pozostałym farszem. Przykryć ciastem, zlepiać brzegi.

Wyciąć w ciście 2 otwory dla ujścia pary, wetknąć w nie papierowe kominki.

Ciasto posmarować rozmaconym jajem. Wstawić do ogrzanego do temp. 270°C piekarnika, piec 15 min, po czym temp. zmniejszyć do 200°C, piec 1 godz 15 min.

4. Po upieczeniu pasztetu ostudzić. Z bulionu, żelatyny i mąki sporządzić galaretkę i płynną wlać przez kominki na pasztet. Wstawić do lodówki. Po zastygnięciu galaretki, kroić ostrożnie w plastry.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztesy", strona 38.

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