
Wiejski pasztet wieprzowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4609 razy.

15-18 porcji. Czas przygotow. 1,5 godz.

250 g wtroby wieprzowej,

800 g schabu karkowego bez kości,

200 g słoniny w plastrach,

2 jaja,

1 mała cebula,

2 cebulki dymki,

1 ząbek czosnku,

200 ml mleka,

1 łyżka maki ziemniaczanej,

100 ml białego wytrawnego wina,

mały peczek natki pietruszki,

500 ml bulionu,

20 g żelatyny,

sol, pieprz, gałka muszkatołowa.

1. Miesza i wtrobę oplukac, posiekac lub zemlec w maszynce zakładając sito o kwadratowych otworach. Polac winem, posypac pieprzem, solą, szczypta utartej gałki muszkatołowej.

2. Cebule, szalotki i czosnek obrac, posiekac. Pietruszke oplukac, posiekac.

Makę ziemniaczaną wymieszać z zimnym mlekiem.

3. Masę mięsna wymieszać z posiekana cebula, czosnkiem i pietruszka, wbić jaja,

dodać makę ziemniaczaną, dobrze wymieszać.

4. Formę pasztetowa wyłożyć plasterami słoniny, ułożyć masę mięsna, powierzchnie

wyrownać, wstawić na 20 min do ogrzanego do temp. 220°C piekarnika. Gdy pasztet przyrumieni się lekko, formę wstawić do gorącej kąpieli wodnej, temp.

obniżyc do 180°C, piec jeszcze 1 godz. Po upieczeniu pasztet ostudzić. Z buljonu i żelatyny sporządzić galaretkę i gdy zacznie tężeć wylać ją na pasztet. Wstawić na 12 godz. do lodówki.

- Ten pasztet podaje się w formie, z wiejskim chlebem, musztardą i korniszonami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztety", strona 28.

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

