
Wiejski pasztet wieprzowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4591 razy.

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

250 g watroby 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 watroby oplukac, posiekac lub zemlec w maszynce zakladajac sito o kwadratowych otworach. Polac winem, posypac pieprzem, sola, szczypta utartej galki muszkatołowej.

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

Make ziemniaczana wymieszac z zimnym mlekiem.

3. Mase miesna wymieszac z posiekana cebula, czosnkiem i pietruszka, wbic jaja,

dodac make ziemniaczana, dobrze wymieszac.

4. Forme pasztetowa wylozyc plastrami słoniny, ulozyc mase miesna, powierzchnie

wyrownac, wstawic na 20 min do ogrzanego do temp. 220°C piekarnika. Gdy pasztet przyrumieni sie lekko, forme wstawic do goracej kapieli wodnej, temp.

obnizyc do 180°C, piec jeszcze 1 godz. Po upieczeniu pasztet ostudzic. Z buljonu i żelatyny sporzadzic galaretke i gdy zacznie tezec wylac ja na pasztet. Wstawic na 12 godz. do lodowki.

- Ten pzsztet podaje sie w formie, z wiejskim chlebem, musztarda i korniszonami.

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

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

