
Pasztet z watrobek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2291 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 35 min.

400 g watrobki kolowej,

4 watrobki kurze,

4 zoladki kurze,

piers kurczaka,

150 g loju,

1 srednia cebula,

4 listki laurowe,

szczypta galki muszkatołowej,

szczypta kurkumy,

1 kieliszek koniaku,

sol, pieprz,

1 lyzeczka majeranku,

2 lyzki zelatyny,

4 lyzki wody.

1. Obsmazyc watrobki z obu stron i pokroic w kawalki. Pokroic mieso z kurczaka, zoladki i loj.

2. Wlozyc wszystko do garnka, zalac woda, dodac listki laurowe, cebule i majeranek. Dusic na malym ogniu tak, by sos sie nie wygotowal. Uduszone mieso

przepuscic przez maszynke dodajac po trochu czesc sosu. Osolic i popieprzyc

do smaku. Dodac koniak, galke muszkatołowa i kurkume, dokladnie wymieszac.

3. Zelatyne zalac woda i odstawic na 5 min. Nastepnie dodac do sosu pozostalego z gotowania miesa i watrobki, wymieszac i posmarowac ta mieszanina forme.

4. Wlozyc przygotowana mase, polac reszta sosu i wstawic do lodowki. Podawac

jako przystawke z korniszonami, cebulka lub salata.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 12.

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