Ciasto żytnie na pasztety

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1380 razy.

I litr żytniej mąki i I litr pszennej zalać 1/2 litrem wrzącej wody i niech trochę przestygnie, potem wbić parę jaj lub też tylko białek, wygnieść twardo i wyłożyć nim formę, posmarować masłem, jajem i upiec. Skoro forma z ciasta gotowa, nakłaść do niej farszu pasztetowego z upieczonej różnej zwierzyny, osypać siekanym auszpikiem i podać na zimno. Podobne ciasto z samej pszennej maki urządza się do ciepłych pasztetów i służy za samo naczynie do zamknięcia zwierzyny i farszu. Wykłada się formę blaszaną tem ciastem, wygładza w środku równo, nakłada surowego farszu, naprzemian z podpieczoną zwierzyną, cytryną, kaparami lub truflami, na wierzch zasklepia się tem samem ciastem i piecze. Po upieczeniu trzeba zdjąć wierzch nożem, zalać trochę mocnym bulionem, sosem i podać pasztet odkryty na półmisku. Resztę sosu dać w sosjerce.

Nadesłała(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"