Paszteciki z mózgu w francuskim cieście

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1437 razy.

Rozwałkować ciasto francuskie na pół palca grubości, wycisnąć dwa razy tyle krążków, ile się chce mieć pasztecików. Z połowy wycisnąć w środku jeszcze mniejszy krążek wielkości dwuzłotówki, nasmarować krążki jajem, przykryć wyciętemu i tak upiec. Pozostałe z wycięcia upiec osobno, aby służyły do nakrycia pasztecików. Farsz mózgowy do nich robi się w następujący sposób: Na 9 pasztecików wziąć 1 mózg cielęcy, ociągnąć go, oczyścić , pokrajać w kawałki, osolić i opieprzyć . Zasmażyć masła z wyciśniętym sokiem z 2 utartych cebul, podrumienić w tem 1/2 łyżki mąki, zmieszać z mózgiem. Dodać bulionu i kwaśnej śmietany, zagotować , wbić 2 żółtka, trochę soku cytrynowego i mieszać aż zgęstnieje. W poprzednio upieczone ciasto francuskie, w środku próżne, nakłaść farszu mózgowego, przykryć pokrywką z ciasta i przed wydaniem wstawić do pieca, żeby się ogrzały. Można też z tego samego farszu zrobić w francuskim cieście duży pasztet, który bywa podawany na większych obiadach.

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