
Paszteciki z mózgu w francuskim cieście

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1159 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, ociegnąć go, oczyścić, pokrajać w kawałki, osolić i opieprzyć. Zasmażyć masła z wyciśniętym sokiem z 2 utartych cebul, podrumienić w tym 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, nakłnąć 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 ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"