Pasztet z baraniny

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1634 razy.

Tłustej baraniny 1 1/2 kilo obrać z tłustości, wyżyłować , pokropić na parę godzin octem, naszpikować i upiec, polewając masłem i śmietaną. Wziąć cielęcą wątróbkę, ociągnąć skórkę i uskrobać na miazgę, kilo cielęciny wyżyłować i usiekać jak najdrobniej. Podsmażyć masło z cebulą drobno usiekaną, włożyć cielęcinę, podlać trochę wody lub bulionu, udusić i zmieszać z wątróbką, Utrzeć na miazgę 30 deka świeżej słoniny, namoczyć bułkę w mleku, wycisnąć , zmieszać z słoniną i całą masą mięsną, osolić , opieprzyć , wbić trzy żółtka i wyrobić dobrze. Położyć na półmisku warstwę farszu, warstwę pokrajanej w płaskie kawałki baraniny, kilka talerzyków cytryny, trochę kaparów, znów farszu i baraniny, potem nakryć ciastem francuskim, pokrajanym ząbkowym kółkiem w pasy, układając począwszy od brzegów półmisku jeden obok drugiego tak, aby brzeg jednego zakrywał cokolwiek drugi, na środku można zrobić kokardę lub różę z ciasta, posmarować jajkiem i wstawić na godzinę do pieca. Na wydaniu podjąć u wierzchu ciasto, podlać sosem bulionowym z kaparami lub truflami. Resztę podać w sosjerce. Pasztet ten można też podać w formie z ciasta pszennego.

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