
Pasztet z zająca na ciepło

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1258 razy.

Naszpikować zająca, posolić, popieprzyć trochę i upiec jak zwyczajnie. Obrąć z mięsa i pokrajać w podłużne kawałki. Osobno wziąć cielecą wątróbkę, połowę z niej usiekać miałko i przetrzeć przez sitko, drugą połowę ugotować bez soli i utrzyć. Ugotować 10 deka słoniny z dwiema cebulami w łupinach, słoninę drobno usiekać, cebulę przefasować, wsypać 2 utarte bułki, wbić dwa żółtka, wszystko razem wymieszać, formę masłem wysmarować i włożyć w nią przygotowaną masę, formę dobrze przykryć i gotować na parze. Po ugotowaniu odkryć i wstawić na chwilę w piec. Można też ten pasztet upiec w formie z pszennego ciasta lub w francuskim cieście. Wyłożyć stary półmisek ciastem, aby cały był pokryty, nałożyć masę, szczelnie przykryć ciastem, ubrać paskami z ciasta, posmarować jajkiem i wstawić w piec gorący na godzinę. Sos do tego pasztetu robi się następujący: zasmażyć mąkę z masłem, rozprowadzić rosołem lub bulionem, wlać 1/8 litra wina francuskiego, parę grupek cukru, soli, kaparów i razem zagotować.

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