Pasztet z kurcząt lub gołębi

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1357 razy.

Oprawić dzień poprzednio 6 kurcząt, żeby dobrze skruszały, pokrajać w ćwiartki, włożyć do rondla z 20 deka masła, cytryną pokrajaną w talerzyki, szczyptą gałki muszkatołowej, parą cebul, pietruszki, trochę kopru, zalać to wrzącą wodą, nakryć i gotować przez 1/2 godziny. Kurczęta wybrać, bulion przecedzić przez sito. Ugotować 4 mendle raków, zrobić z mniejszych nóżek i środków masło rakowe, szyjki i większe nóżki obrać, zrobić farsz z kawałkiem masła rakowego i nadziać tym farszem skorupki, a z reszty zrobić małe pulpeciki i ugotować w solonej wodzie. Przyrządzić do pasztetu ciasto maślane podług przepisu podanego, rozwałkować cienko, pokarbować nożem i zrobić nakrycie do pasztetu. Resztę ciasta pokrajać w paski na palec szerokie, wysmarować półmisek grubo masłem świeżym, ułożyć na niem kurczęta, rakowe skorupki nadziewane, pulpeciki, szyjki rakowe, talerzyki cytryny, kapary lub pieczarki, przekładając to wszystko małymi kawałkami masła; ułożyć na kształt góry, aby w środku było wyżej i zalać kilku łyżkami bulionu, w którym się kurczęta gotowały. Posmarować brzegi półmiska jajem, poryć kręgiem ciasta i obcisnąć koło brzegów. Ozdobić z wierzchu pasami ciasta, związać u wierzchu kokardą lecz tak ją ułożyć, żeby ciasto nie było za grube w jednym miejscu, posmarować całe ciasto jajkami ostrożnie, aby nie ściekały na brzegi, coby szkodziło podniesieniu się w pieczeniu. Wstawić półmisek na blachę i z nią na godzinę takowy w piec. Jeżeliby się ciasto z wierzchu za nagle rumieniło, to trzeba je przykryć papierem. Do smaku, w którym się kurczęta gotowały, włożyć trochę bulionu, podsmażonej w maśle mąki, kaparów, zagotować, przecedzić i podać w sosjerce do pasztetu, wlewając do niego na wydaniu kilka łyżek z tego sosu, odjąwszy zgrabnie trochę ciasta u góry. Można do sosu dodać masła rakowego i wbić na wydaniu kilka żółtek. Ten sam pasztet można też zrobić z ciastem francuskim.

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