
Pasztet z kaczek dzikich lub swojskich

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1221 razy.

Zrobić farsz z odpadków zająca lub sarny i wątróbki cielęcej, taki, jak na pasztet z zająca w kruchym cieście. Dwie kaczki oprawione i godzinę wprzód posolone udusić w rondlu z jarzynami i słoniną aż dobrze obrumienione i miękkie pod nakryciem. Gdy są już dobrze obrumienione i miękkie pokrajać je w kawałki i układać w rancie z francuskiego ciasta naprzemian warstwę farszu (zamiast jaj do farszu wlać kilka łyżek tęgiego bulionu) i warstwę kaczek, z wierzchu przykryć nakrywką też z ciasta, lub ubrać drobnymi ciastkami francuskimi. Rozgrzać w piecu 10 minut i podać z sosem kaparowym lub maderowym osobno w sosjerce.

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