
Pasztet z indyka

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1338 razy.

Młoda indyczkę w parę dni po zabiciu, gdy skruszeje, pokrajać w drobne kawałki, posolić, ułożyć w rondlu, zalać smakiem nagotowanym z jarzyn i korzeni lub rosołem i dusić na wolnym ogniu. Gdy smak się wysadzi i indyk podrumieni, zalać szklanką białego wina i dalej dusić aż do zupełnej miękkości. Farsz zrobić z 40 deka słoniny i kilo cielęciny, które zemleć na maszynie od mięsa, dodać bułkę namoczoną w mleku, trochę pieprzu i zasmażyć tę masę na maśle, uważając, by się nie zrumieniła, w końcu wbić cztery żółtka, włożyć trochę siekanych kaparów i sardeli, wymieszać dobrze i przekładać tym farszem w rancie z surowego francuskiego ciasta lub kruchego, warstwami kawałki indyka. Wstawić na pół godziny do gorącego pieca; wyjąwszy ubrać po wierzchu plasterkami cytryny i małymi gwiazdkami wykrojonymi z ciasta. W sosjerce podać osobno sos truflowy lub kaparowy biały.

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