
Pasztet z prosiaka

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1253 razy.

Ładne, młode prosię oczyścić , sparzyć i posolić , odciąć nogi po kolana i głowę, którą można użyć na czarninę, prosię zaś dusić pod przykrywką, włożywszy w rondel jedną tartą cebulę i 10 deka młodej, siekanej słoniny. Zakrapiać wodą, aby się nie przyrumieniło, a gdy już będzie zupełnie miękkie, pokrajać je w ładne małe kawałki. Osobno usiekać na surowo wątróbkę cielęcą i wątróbkę z prosiaka, przefasować przez sito i ucierać w donicy: łyżkę masła, cztery żółtka, jedną bułkę namoczoną w mleku i przefasowaną wątróbką. Gdy wszystko dobrze utarte, wrzucić 20 deka słoniny gotowanej, pokrajanej w kostkę, trochę soli, szczyptę pieprzu, angielskiego ziela, gałki muskatołowej, wlać kieliszek madery i lekko wymieszać farsz z ubitą pianą z pozostałych białek. Wyłożyć rondel cienkimi plasterkami słoniny i układać warstwami farsz i kawałki prosięcia, następnie przykryć i gotować w drugim rondlu na parze 1 pół godziny. Spróbować słomką lub patyczkiem, a gdy suchy można już odstawić , niech trochę przestygnie, a potem wyrzucić na półmisek, ubrać plasterkami cytryny i drobnymi ciastkami wykrojonymi z francuskiego ciasta, lub częstkami jaj na twardo. Osobno w sosjerce podać sos biały pieczarkowy sos cytrynowy ?poulette? lub ostry śmietankowy ?a la Stogonów?.

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