



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Pasztet z kury

Podawać z sosem majonezowym, tatarskim

Składniki:

- gałka muskatołowa, 1 szczypta
- imbir, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- żółtka, 2 szt.
- cebula, 5 dag
- czerstwa bułka, 5 dag
- masło, 10 dag
- wątróbka drobiowa, 15 dag
- włoszczyzna, 20 dag
- kura, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Kurę sprawić i nie płuczac pozostawić w chłodzie kilka dni, aby mięso skruszało. Kurę opalić, wytrzeć, opłukać i ugotować powoli z włoszczyzną, do miękkości. Mięso wyjąć, obrać ze skóry i kości. Wątróbkę opłukać, wymoczyć w ciepłym mleku. Wątróbkę odcisnąć (z cielej wątróbki zdjąć skórę) i udusić na wpół iż masłem i cebulą drobno pokrajaną, skraplając rosołem. W czasie duszenia nie zrumienić ani cebuli, ani powierzchni mięsa. Bułkę pokrajać w drobną kostkę, włożyć do wątróbki i podduścić razem, zestawić, ostudzić. Mięso, wątróbkę z sosem i bułkę zemleć w maszynce kilka razy przez sitkoo drobnych okach. Do masy mielonej dodać jaja, przyprawy i trochę rosołu tak, aby masa była mazista; wyrobić ją starannie. Wysmarować okrągłą formę na pasztet i wyłożyć do formy masę mięsną, ugnieść ją równomiernie łyżką, przykryć papierem i gotować w parze ok. 45 min. Po upływie tego czasu pasztet zdjąć z ognia i ostudzić w garnku w zimnej wodzie, aby powierzchnia jego nie obeschła; przed zupełnym ostygnięciem okrajać nożem od formy; zimny pasztet wyjąć.

