



Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Pasztet strassburski

Wyższa szkoła jazdy kulinarnej.

Składniki:

- wątróbka kurza, 500 g
- bułka , 2 szt.
- tłuszcz, 200 g
- cebula, 1 szt.
- sól spożywcza, 5 g
- pieprz, 5 g
- arak, 50 ml
- wino, 50 ml
- pieczarka miejska, 2 szt.
- słonina, 100 g
- jelito grube wieprzowe, 2 g

Sposób przygotowania:

250g wątróbki namoczyć w wodzie i pokrajać na długie paski grubości 2 cm. Pozostałe wątróbki przepuścić przez maszynkę razem z bułeczkami i tłuszczem gęsim. Cebulę utrzeć na tarce, podsmażyć na łyżce gęsiego tłuszczu, dodać do masy i dokładnie wyrobić z solą, pieprzem, arakiem i winem. Pieczarki ugotować. Wątróbkę pokrajaną w paski przełożyć nadzieniem i pokrajanymi w paski pieczarkami, uformować wałek, owinać go cienkimi płatkami słoniny, posolić po wierzchu i włożyć do jelita. Końce jelita zawiązać tak, aby nadzienie było w nim ciasno ułożone. Sporządzony w ten sposób pasztet włożyć do osolonej wody i gotować godzinę na małym ogniu, pilnując, aby woda lekko wrzała. Po ugotowaniu wyjąć pasztet, osuszyć, schłodzić. Jeżeli pasztet ma być przechowywany 2—3 tygodnie, należy go po ugotowaniu owinać w papier i wędzić 2 godz. w zimnym dymie.

