

Pasztet na dwa sposoby

Historia przyrządzania pasztetów sięga starożytnego Rzymu. Jednakże najświetniejszy ich rozwój miał miejsce w średniowiecznej Francji, a wydany przez Ludwika XIV edykt królewski określał reguły wypieku pasztetów oraz obowiązki specjalnych kucharzy – pasztetników, którzy najlepsze swoje wyroby dedykowali znanym osobistościom. Za szczególnie reprezentacyjny m.in. w XVII wieku uchodził pasztet à la Mazarin, przygotowany na cześć kardynała Mazarina.

Także w kuchni staropolskiej pasztety mają swą piękną kartę. W pałacach i zamożnych dworach zatrudniano owych francuskich fachowców wyczarowujących prawdziwe cuda, często olbrzymich rozmiarów, bogato zdobione, z najróżniejszych mięs, a najchętniej z dziczyzny. Pieczone w cieście i bez ciasta, aromatyzowane winem, korzennymi przyprawami, z dodatkiem szlachetnych grzybów oraz warzyw, uświetniały stoły wielu uczt. Współczesne tego rodzaju wyroby są skromniejszą reprezentacją dawnych, a te przygotowane w domu zapewne urozmaicą nasze menu i zadowolona nawet najbardziej wybredne podniebienia.

Pasztet luksusowy

Składniki: 50 dag karkówki, 20 dag boczku, 50 dag wotowiny, 15 dag wątróbki cielęcej (lub z indyka), 3 łyżki smalcu, 3 jajka, 2 czerstwe kajzerki, 2 cebule, łyżka koniaku, 2 dag suszonych kapeluszy borowików, sól, pieprz, gałka muszkatołowa, imbir, kawałek stoniny, tarta bułka do formy

- Namoczone grzyby gotujemy do miękkości z obraną cebulą. Mięsa płuczemy, osuszamy, kroimy w kawałki. Na rozgrzanym smalcu podsmażamy z cebulą, podlewamy wodą i dusimy do miękkości na małym płomieniu pod przykryciem. Gdy mięso będzie miękkie, odcedzamy, odstawiamy do ostudzenia.
- W 1/2 szklanki sosu powstałego w czasie duszenia moczymy kajzerkę, drugą bułeczkę moczymy w wywarze z gotowania grzybów. Wypłukaną i obraną z błon wątróbkę kroimy w paski.
- Mięso, surową wątróbkę, cebulę z gotowania grzybów, namoczone i odcisnięte bułki przepuszczamy trzykrotnie przez maszynkę do mielenia mięsa. Dodajemy sól, pieprz, gałkę muszkatołową, imbir, koniak, resztę sosu z duszenia mięs i 3 łyżki wywaru z grzybów, wbijamy jajka. Wszystko mieszamy na jednolitą masę. Na koniec dodajemy pokrojone w paseczki grzyby.



- Wnętrze podłużnej formy smarujemy smalcem, oprószamy tartą bułką. Na dnie układamy skośnie cienkie (ważne!) paseczki stoniny, nakładamy masę, wyrównujemy powierzchnię. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170–180°C i pieczemy przez 80 minut lub nieco dłużej (w zależności od wysokości pasztetu).

Po przechłodzeniu, ale jeszcze ciepły, wyjmujemy z foremki. Dobrze wychłodzony przed podaniem kroimy w plastry. Podajemy przybrany borówkami z dodatkiem pikantnych sosów.

Szybki pasztet domowy

Składniki: 50 dag gotowanej topatki, 25 dag tłustego, gotowanego boczku, 20 dag wątróbki z drobiu, włoszczyzna z rosółu, 2 duże cebule, 2 łyżki tartej bułki, 2 jajka, sól, pieprz, ostra mielona papryka, tłuszcz do wysmarowania formy, tarta bułka do posypania formy, oliwa z oliwek

- Na rozgrzanej oliwie z oliwek podsmażamy posiekaną cebulę. Gdy się zeszkli, odsuwamy na boki. Na tłuszcz wkładamy pokrojone wątróbki drobiowe i, często mieszając, podsmażamy razem przez kilka minut. Całość odstawiamy do wychłodzenia.
- Przez maszynkę do mięsa przepuszczamy dwukrotnie jarzyny z rosółu, ugotowane mięso

i pokrojony w kawałki gotowany boczek, zasmażoną wątróbkę z cebulą.

- Do masy dodajemy jajka, tartą bułkę, przyprawy. Przekładamy do przygotowanej formy i wstawiamy na 1 godzinę do nagrzanego do temperatury 200°C piekarnika.

Podajemy na zimno lub na gorąco z dodatkiem ostrych sosów i pieczywa.

*Romana Chojnacka
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu*