

Pasztet

Dodany przez patryshia

Pasztet należy do potraw wykwintnych, chociaż powstaje z produktów całkiem zwyczajnych. Dobrze przyrządzony i ładnie podany jest atrakcją każdego stołu. Pasztet podany na zimno jest idealną przystawką. Gorący, albo tylko ciepły, może być daniem obiadowym lub kolacyjnym. Potrawę serwuje się z sosami albo z marynatami /grzybkami, śliwkami/. Istnieją dwa rodzaje pasztetów: pieczone w cieście albo bez niego. Pasztety w cieście /drożdżowym, półkruchym, francuskim/ dłużej zachowują świeżość. Warto upiec go wówczas, gdy mamy np. mało miejsca w lodówce - pasztet w cieście zawinięty w pergamin, może z powodzeniem przetrwać kilka dni. Potrawę najczęściej przyrządza się z mięsa - mieszanego albo jednego rodzaju /dziczyzna, drób/. Można, co prawda wziąć mięso pośledniej jakości, ale wówczas gotowa potrawa też będzie &poślednia&. Jeżeli pasztet ma być prawdziwą atrakcją, wszystkie składniki powinny być najwyższej jakości. Mięso musi też być zawsze świeże. Pasztet wykonany z mięsa dłużej przechowywanego będzie się rozpadał. Aromat potrawie nadają dodatki przede wszystkim przyprawy korzenne i grzyby. Do pasztetów &wykwintnych& dodaje się wino. Mięso na pasztet należy zemiać, co najmniej dwa razy na maszynce ze specjalnym sitkiem do pasztetów /drobnym/ lub do maku. Najlepsza do pieczenia pasztetów jest forma teflonowa - pasztet nie przywiera i łatwo go wyjąć. Upieczony pasztet wyjmujemy z formy po całkowitym ostudzeniu - najlepiej następnego dnia. Pasztet przechowujemy w lodówce, na górnej półce, zawinięty w pergamin.