

Osterteig

Zutaten

500 g Mürbeteig
500 g Kalbsschulter
500 g Schweinehalsfett und Schweinebrust
hartgekochte Eier (die Hälfte pro Person)
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Hacken Sie das Fleisch und salzen und pfeffern sie es. Würzen Sie nach Ihrem Geschmack (etwas Knoblauch, Zwiebeln, Petersilie – alles gut vermischen). Legen Sie den Teig zu einem großen Rechteck aus. Die Länge richtet sich nach der Anzahl der Personen, d. h. so viel halbe hartgekochter Eier wie Personen. Dann bereiten Sie noch ein Rechteck vor, aber nicht ganz so breit, denn es dient als Deckel.

Garnieren Sie das große Rechteck mit der Hälfte der Fleischfüllung und verteilen Sie die Eierhälftendarüber. Restliche Fleischfüllung und den Deckel darüber geben und an den befeuchteten Seiten zusammenklappen.

Stechen Sie Löcher in den Teigdeckel, damit der Dampf während der Kochzeit entweichen kann.

Mit Ei bestreichen und bei mittlerer Hitze je nach Teigdicke 1 Stunde im Ofen backen. (Thermostat 6 bis 7, dann 4 bis 5)

Servieren Sie den Teig lauwarm und schneiden Sie die Stücke so dass jeder die Hälfte eines Eies bekommt.

Le pâté de Pâques

Ingrédients

500 grammes de pâte brisée,
500 grammes d'épaule de veau,
500 grammes de gorge et de poitrine un peu grasse de porc,
œufs durs (la moitié d'un par personne),
sel, poivre

Préparation

Hachez les viandes, saler, poivrer, épicer à votre goût (ail, oignon, persil, mais très modérément. Bien mélanger.

Etaler la pâte en un grand rectangle dont la longueur sera proportionnée au nombre de convives, c'est-à-dire autant de demi-œufs durs que de personnes, puis un rectangle un peu moins large qui servira de couvercentylitrye.

Garnir le grand rectangle avec la moitié de la farce en réservant des marges, aligner les moitiés d'œufs durs sur la farce, mettre le restant de la farce, déposer le couvercentylitrye de pâte sur cette farce et replier les côtés de la pâte sur le couvercentylitrye après avoir humecté les côtés

pour bien souder la pâte. Faire des trous sur le dessus pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson. Dorer à l'œuf et cuire à four moyen pendant 1 heure environ suivant l'épaisseur de la pâte (thermostat 6 à 7, puis 4 à 5).

Servir le pâté tout juste froid en coupant de manière que chacun ait une moitié d'un

Pasztet wielkanocny

Składniki

500 g kruchego ciasta
500 g łopatki wołowej
500 g podgardla i trochę tłuszczu wieprzowego
Ugotowane na twardo jaja (pół na osobę)
Sól, pieprz do smaku.

Przygotowania

Zmilić mięsa, posolić, popieprzyć, przyprawić według uznania (czosnek, cebula, pietruszka) ale bardzo umiarkowanie. Dobrze wymieszać.

Rozłożyć ciasto w kształcie dużego prostokąta, tak aby jego długość była proporcjonalna do ilości biesiadników, to znaczy do sumy długości wszystkich połówek jaj, następnie rozłożyć jeszcze jeden prostokąt nieco mniejszy, który posłuży za przykrycie.

Obłożyć duży prostokąt połową farszu zachowując marginesy, na całej długości farszu rozłożyć jaja, wyłożyć resztę farszu przykrywając jaja, drugim kwadratem ciasta przykryć farsz, tak aby marginesy z pierwszego ciasta pozostały wolne. Zawinąć dolne ciasto na górne po uprzednim zwilżeniu krawędzi w celu lepszego zlepiania ciast. Na powierzchni porobić dziurki, tak aby para mogła się ulatniać w czasie pieczenia. Posmarować jajkiem i piec na średniej wysokości około 1 godziny w zależności od grubości ciasta. (termostat początkowo 6 do 7 następnie 4 do 5)

Podawać letnie krojąc w taki sposób, aby każdy miał pół jajka.