

Pateu de iepure

Pateu de iepure

Ingrediente :

Pulpele si spinarea de la un iepure, 1/2 kg carne de porc, 200 g slanina, 4 galbenusuri, 200g unt proaspat, sare, piper, ienibahar, 2 linguri de rom, 250 g slanina pentru imbracat pateul.

Preparare :

Se curata iepurele si se pun pulpele si spinarea cu muschii sa se marineze (vezi reteta [Bujenita de iepure](<http://culinaronline.com/629-bujenita-de-iepure> "Bujenita de iepure")) impreuna cu carnea de porc. Dupa marinare se scot pielitele si vinele, se taie carnea bucati si se pune intr-o cratita cu slanina taiata marunt. Deasupra se toarna marinata strecurata. Se lasa sa fiarba acoperit, pina ce se fragizeste carnea. Atentie sa nu se rumeneasca. Se lasa sa se raceasca. Dupa ce s-a racit se trece de doua ori prin masina de tocat, se adauga galbenusurile, untul, sarea, piperul, ienibaharul si doua linguri de rom. Se amesteca si se trece compozitia prin sita. Se freaca apoi bine, pina devine ca o crema. Se imbraca o forma termorezistenta patrata sau rotunda cu felii subtiri de slanina, se aseaza pateul inuntru, apasind cu dosul ligurii ca sa nu ramina goluri si se fierbe doua ore pe baie marina. Se rastoarna din forma. Se poate aseza pateul intr-o forma unsa cu unt si dupa ce a fiert si s-a racorit, se imbraca cu aspic sau se acopera cu unt proaspat, care se intinde cu un cutit infierbintat. Pateul se poate pregati si din carnea de iepure nemarinata.