2 peklowane ozorki wieprzowe, 700 g cielęciny lub chudej wieprzowiny, 250 g świeżej słoniny, 2 jajka, 1 czerstwa kajzerka, sól, pieprz, 2 łyżeczki tymianku, po 1 łyżeczce majeranku, cząbru i kolendry; Porcja ciasta francuskiego;

GALARETA: 1l galarety z rosołu, 1/2 szklanki madery

Ugotować peklowane ozorki, póki gorące zdjąć skórę i pozostawić do ostygnięcia.

Cielęcinę wyżyłować, przepuścić 2 razy przez maszynkę wraz ze świeżą słoniną i namoczoną i odciśniętą kajzerką. Dodać jajka, sól, pieprz, dobrze wyrobić. Wysmarować formę do pasztetu masłem i wylepić ciastem. Wyłożyć spód i boki formy farszem cielęcym, ułożyć w środku ozorki, dopełnić farszem. Wierzch formy pokryć ciastem, udekorować ładnie pociętymi paskami ciasta, zostawiając w środku otwór w kształcie kominka, aby uchodząca para nie zepsuła powierzchni. Ciasto posmarować rozmąconym jajkiem i przycisnąć dobrze boki, aby nie rozchodziło się przy kantach formy.

Piec co najmniej 2 godziny w średnio gorącym piecu, uważając, aby początkowo zapiekało się ciasto francuskie, po czym przykryć je natłuszczonym pergaminem, aby się nie spaliło. Dopiekać w równomiernym cieple.

W pół godziny po wyjęciu z pieca wlać powoli przez górny otwór niezbyt słoną galaretę zmieszaną z maderą lub podobnym w smaku winem. Pozostawić na 15-24 godzin, aby dobrze stężało. Pięknie wyglądają gałązki marynowanych winogron umieszczone na wierzchu i zalane tężejącą galaretą.

Podawać z ostrymi sosami.

Przepis własny