Pasztet z gęsich wątróbek

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1552 razy.

50 dag wątróbek gęsich
15 dag świeżego masła
2 łyżki smalcu
mała cebula
1 dag grzybów suszonych
pieprz
gałka muszkatołowa
imbir
sól

Grzyby namoczyć na noc w małej ilaści wody, następnego dnia ugotować do miękkości; wywar odparować do pół szklanki. Cebulę pokrajać w cienkie talarki poddusić nie rumieniąc, dodać pokrajane w plastry wątróbki. Dusić razem ok. 15 min. Zemleć 3 razy w maszynce, używając sitka do pasztetów. Do masy dodać masło, pieprz, utartą gałkę muszkatołową, imbir, sól i wywar z grzybów; starannie wyrobić na gładką masę. Uformować na półmisku w kształt piramidki. Z podanej ilości składników otrzymuje się 75 dag pasztetu. Podawać jako przekąskę.

Nades□a□□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD