

---

# PASZTET Z GRZYBÓW

Dodano: 2010-01-01 14:55:29

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1248 razy.

1 kg grzybów świeżych,  
duża cebula,  
20 dag świeżej słoniny,  
pół czerstwej bułki paryskiej,  
3 jaja,  
2 łyżki śmietany,  
2 łyżki tartej bułki,  
pieprz,  
ziele angielskie lub gałka muskatołowa,  
sól, przyprawa do zup

Grzyby oczyścić , opłukać i udusić na słoninie razem z cebulą. Dodać czerstwą bułkę, aby wchłonęła sos. Ostudzić , następnie zmielić w maszynce dwa razy. Do masy wbić jaja, dodać przyprawy i tartą bułkę. Naczynie wysmarować tłuszczem, wysypać tartą bułką, włożyć masę i zapiec. Podawać z surówkami i ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD