
PASZTET SABAUDZKI

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1104 razy.

50 dag cebuli,
4 łyżki tłuszczu,
pół szklanki śmietany,
pół czerstwej bułki paryskiej,
4 łyżki kaszy manny,
3 dag utartego żółtego sera,
pieprz,
gałka muskatołowa,
sól,
3 jaja,
przyprawa do zup

Cebulę obrać , poszatkować i udusić z dodatkiem tłuszczu, dodać śmietanę i nadal dusić , aż zgęstnieje. Dodać pokrajaną w kromki czerstwą bułkę, aby wchłonęła resztę sosu. Następnie cebulę zemieć w maszynce razem z bułką lub drobno posiekać . Dodać przyprawy, utarte ser, żółtka, ubitą z białek pianę i lekko mieszając, wsypywać kaszę mannę. Masę wyłożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Wstawić do piekarnika i zapiec lub ugotować na parze. Podawać z ziemniakami i ostrym sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD