

---

# PASZTET SABAUDZKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1074 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