
PASZTET ZIEMNIACZANY WIEDEŃSKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1334 razy.

1,20 kg ziemniaków,
30 dag porów (białe),
2 łyżki tłuszczu,
pół szklanki śmietany,
2 łyżki masła,
4 jaja,
2 łyżki mąki ziemniaczanej,
4 łyżki tartej bułki,
pieprz,
gałka muskatołowa,
imbir,
sól,
5 dag ostrego sera

Ugotowane ziemniaki zemieć w maszynce, pozostawiając kilkanaście plasterków. Pory obrać , poszatkować , następnie dodać tłuszcz i dusić do miękkości. Podlać śmietaną, przestudzić i zemieć w maszynce. Połączyć z ziemniakami. Do masy dodać przyprawy, surowe masło, żółtka, tartą bułkę i dokładnie ucierać . Z białek ubić pianę, lekko wymieszać , dodając mąkę połączyć z całością. Masę kłaść do wysmarowanej tłuszczem i wyłożonej plastrami ziemniaków formy i piec w piekarniku. Podawać z sosem śmietankowym lub pomidorowym, posypać ostrym serem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD