

---

# PASZTET ZIEMNIACZANY WIEDEŃSKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1301 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