

---

# PASZTET JARZYNOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1094 razy.

4 naleśniki,  
25 dag ziemniaków,  
20 dag groszku konserwowego,  
cebula,  
por,  
3 dag grzybów suszonych,  
kawałek włoskiej kapusty (ok. 10 dag),  
marchew,  
4 łyżki tłuszczu,  
pół szklanki śmietany,  
pół szklanki kaszy manny,  
1,5 łyżki tartej bułki,  
pieprz,  
gałka muskatołowa,  
ziele angielskie,  
sól,  
3 jaja,  
przyprawa do zup

Warzywa (oprócz ziemniaków i zielonego groszku) oczyścić , poszatkować , podlać wrzątkiem i udusić z dodatkiem tłuszczu. Gdy są miękkie, ostudzić , zmielić dwa razy w maszynce razem z ugotowanymi oddzielnie ziemniakami, zielonym groszkiem i grzybami. Do masy dodać ugotowaną na wywarze z grzybów kaszę manną, przyprawy i jaja. Starannie wyrobić . Naczynie wysmarować tłuszczem, wysypać tartą bułką i wyłożyć naleśnikami, nałożyć masę, przykryć naleśnikiem, skropić tłuszczem i zapiec w piekarniku. Podawać z ostrymi sosami. Pasztety można również gotować na parze lub upiec w prożu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD