
Pasztet z cielęciny

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1183 razy.

1 kg cielęciny
1/2 szklanki śmietany
1 śledź pocztowy
2 jaja surowe
4dkg tłuszczu
sól
5 dkg cebuli
pieprz lub papryka
30 dkg gotowanych ziemniaków
gałka muskatołowa
4 dkg masła
tłuszcz do smarowania formy
6 dkg mąki

Śledzia opłukać , namoczyć , zmieniając wodę. Mięso opłukać , obrać z kości, włożyć na rozgrzany tłuszcz, obrumienić ze wszystkich stron. Pokrajać cebulę, dodać do mięsa, podlać wodą, udusić pod przykryciem do miękkości, ostudzić , wyjąć , sos przetrzeć . Ziemniaki opłukać , obrać , ugotować , ostudzić . Masło stopić , wsypać mąkę, podsmażyć mieszając odstawić . Zasmażkę rozprowadzić śmietaną, sosem z pieczeni, wodą, zagotować mieszając (sos ma być gęsty). Przygotować formę budyniową, nastawić wodę. Śledzia odcisnąć z wody, odciąć głowę i ogon, obrać ze skóry i ości. Mięso i ziemniaki zemleć 3 razy; śledzia drobno posiekać nierdzewnym nożem. Wszystkie rozdrobnione składniki wymieszać z sosem, dodać soli, pieprzu, gałki muskatołowej do smaku, wymieszać z jajami, masę wyrobić . Masę mięsną nałożyć do formy, ubić łyżką, wstawić do wrzącej wody, gotować 3/4 godziny na silnym ogniu, wyjąć , odkryć formę i trochę osuszyć wstawiając na 15 min. do gorącego piekarnika. Pasztet wyjąć ; a gdy trochę ostygnie wyłożyć na okrągły półmisek. Podawać zimny lub gorący. Pasztetu z cielęciny ze śledziem nie moż na dłużej przechowywać .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD