Pasztet z cielęciny

Dodano: 2010-01-01 17:23:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1427 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 muszkatołowa
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 muszkatołowej 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 można dłużej przechowywać.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD