
Pasztet z dorsza

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1369 razy.

50 dkg dorsza patroszonego, bez głowy
sól
10 dkg słoniny
imbir
3 dkg słoniny
gałka muskatołowa
3dkg pietruszki
papryka
7 dkg cebuli
tłuszcz i bułka tarta do formy
1/2jaja
5 dkg bułki czerstwej pszennej
1 łyżeczka manny

Dorsza oczyścić , zdjąć z niego skórę, mięso skropić octem. Ugotować 1/4 litra wywaru z selera, pietruszki i części cebuli, odcedzić , posolić ; na wywarze uduśić rybę; wyjąć , osączyć , obrać z ości. Słoninę pokrajać , wytłoczyć , włożyć resztkę pokrajanej cebuli i uduśić ją nie rumieniąc. Bułkę namoczyć w wywarze z ryby, odcisnąć . Zmleć rybę wraz z bułką, warzywami z wywaru i uduśzoną cebulą. Do masy rybnej dodać przyprawy do smaku i mannę, wyrobić ją. Formę budyniową (lub rondelkę) wysmarować tłuszczem, wysypać bułką tartą, nałożyć masę i ugotować pasztet w parze (lub zapiec w rondelku).

Podawać na gorąco lub na zimno z ostrym sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD