Pasztet z dorsza

Dodano: 2010-01-01 17:23:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1561 razy.

50 dkg dorsza patroszonego, bez głowy
sól
10 dkg słoniny
imbir
3 dkg słoniny
gałka muszkatołowa
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, pietruszkii i części cebuli, odcedzić , posolić ; na wywarze udusić rybę; wyjąć , osączyć , obrać z ości. Słoninę pokrajać , wytopić , włożyć resz pokrajanej cebuli i udusić ją nie rumieniąc. Bułkę namoczyć w wywarze z ryby, odcisnąć . Zemleć rybę wraz z bułką, warzywami z wywaru i uduszoną cebulą. Do masy rybnej dodać przyprawy do smaku i mannę, wyrobić ją. Formę budyniową (lub rondelek) 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.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD