Pasztet z dziczyzny

Dodano: 2010-01-01 17:23:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1182 razy.

50 dkg wieprzowiny
liść bobkowy
12 dkg surowej słoniny
pieprz
1 przodek i podroby z zająca
sól
10dkg bułki czerstwej
ziele angielskie
2 jaja
3 dkg surowej słoniny do wyłożenia formy
5 dkg cebuli

Mięso wieprzowe i zajęcze opłukać, udusić powoli z przyprawami i słoniną, podlewając małą ilością wody. Miękkie mięso odcedzić, obrać z kości. Bułkę pokrajać i namoczyć w sosie z mięsa, zemleć kilka razy w maszynce przez drobne sito wraz z mięsem i słoniną. Wymieszać masę, dodać sól, pieprz i jaja, masę wyrobić. Rondel wyłożyć plastrami surowej słoniny, do rondla włożyć masę mięsną, ugnieść łyżką; wstawić do miernie gorącego piekarnika i wypiec. Gdy boki lekko zarumienią się, pasztet wyjąć, przestudzić i wyłożyć.

Nadesłana(a): Cartall - Książka Kucharska na CD