
Pasztet z dziczyzny

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1086 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 zające optukać , 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 maszynie 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 .

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD