
Pasztet z koniny,

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1230 razy.

1,5kg mięsa końskiego bez kości
sól
10 dkg pietruszki
pieprz
80 dkg ugotowanych ziemniaków
ziele angielskie
10 dkg tłuszczu
liść bobkowy
6 dkg cebuli
gałka muskatołowa
tłuszcz do smarowania formy

Mięso opłukać i ugotować w osolonym wywarze z pietruszką i liściem bobkowym. Ziemniaki ugotować, obrać, ostudzić. Mięso wraz z ziemniakami i pietruszką zemleć kilka razy przez maszynkę; o ile możliwości, zastosować sitko pasztetowe o drobnych okach. Cebulę zrumienić na jasnożółty kolor, wlać wraz z tłuszczem do masy mięsnej, dodać przyprawy i starannie wyrobić ręką. Jeżeli masa zbyt sucha, dodać trochę odcedzonego rosołu. Rondel posmarować tłuszczem, włożyć do niego masę, ugnieść równomiernie łyżką i zapiec w gorącym piekarniku (ok. 1/2 godz.) lub ugotować w parze w formie budyniowej. Pasztet ten jest smacznym dodatkiem do chleba. Podany na gorąco z sałatą warzywną może stanowić drugie danie. Można go też zapiec w kruchym cieście.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD