Pasztet z wieprzowiny

Dodano: 2010-01-01 17:23:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1980 razy.

50 dkg wątroby wieprzowej
sól
1/2 litra wrzącej wody
pieprz
50 dkg wieprzowiny
liść bobkowy
12 dkg podgardla wieprzowego
tłuszcz do formy
1 dkg grzybów suszonych
3 dkg słoniny
10dkg bułki czerstwej
2 jaja

Grzyby wymyć (rękami) w ciepłej wodzie, opłukać. Wątrobę opłukać, obrać z błon i żył. Mięso opłukać. Wątrobę obgotować wkładając na wrzącą wodę, wyjąć ją i w tej wodzie ugotować mięso, podgardle, grzyby z przyprawami, po ugotowaniu przecedzić. Bułkę namoczyć w rosole, odcisnąć. Mięso i obgotowaną wątrobę zemleć kilka razy w maszynce z pasztetowym sitkiem wraz z grzybami, bułką, podgardlem, masę wymieszać z jajami i przyprawami. Rondel wyłożyć plasterkami słoniny lub posmarować go suto, wyłożyć do formy masę mięsną, ugnieść łyżką. Pasztet wstawić do miernie ogrzanego piekarnika, upiec, a gdy boki zaczynają się rumienić, wyjąć; po przestygnięciu wyłożyć.

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