
Pasztet mięsny

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1170 razy.

Kuchnia węgierska
kg chudej wieprzowiny
2-3 łyżki kwaśnej śmietany
2 małe cebule
1 pęczek zielonej pietruszki
50 g tłuszczu
sól
150 g gotowanej szynki
pieprz
150 g masła

Cebulę poddusić na tłuszczu, dodać mięso i dusić do miękkości. Potem razem z powstałym sosem zemleć mięso trzy razy w maszynce. Masło utrzeć na gładką masę i dodać do niej drobno pokrojoną szynkę, kwaśną śmietaną, drobno posiekaną zieloną pietruszkę, a na samym końcu zmielone mięso. Przyprawić wszystko solą, pieprzem i dobrze wymieszać : Wyłożyć pasztet na salaterkę i podać na stół dobrze ochłodzony. Pasztet ten może być również przyrządzany z resztek mięsa.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD