
Pasztet z szynki

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1246 razy.

Kuchnia węgierska

400 g gotowanej szynki

sól

3 jaja ugotowane na twardo

60 g masła

1 łyżka musztardy

1 pęczek szczypiorku

szczypta białego pieprzu

Na sos beszamelowy:

50 g masła

1 łyżka mąki

1 filiżanka mleka

Na sos beszamelowy przyrządzić zasmażkę i stale mieszając rozprowadzić ją gorącym mlekiem: Dalej powoli gotować , aż powstanie gęsta, jednolita masa. Szynkę i jaja zemleć dwukrotnie albo trzykrotnie w maszynce do mięsa. Masło utrzeć na pulchną masę i stopniowo po łyżce dodawać do niej sos beszamelowy. Do powstałego kremu ciągle mieszając dodać masę szynkową i pozostałe dodatki. Ułożyć pasztet na półmisku, dowolnie nadając mu podłużny lub okrągły kształt i podawać na stół po dokładnym ochłodzeniu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD