
Pasztet z tuńczyka

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1298 razy.

Kuchnia włoska

200 g tuńczyka w oleju

30 g masła

40 g majonezu

2 solone sardele (anchois)

2 gałązki natki pietruszki

Tuńczyka odsączonego z oliwy oraz oczyszczone z ości i soli sardele przetrzeć dokładnie przez sito. Do przetartych ryb dodać pokrojone na drobne kawałki masło i dokładnie wymieszać, by uzyskać jednolitą masę. Otrzymaną masę przełożyć do foremki i wstawić na 8 godzin do lodówki. Pasztet podawać ozdobiony majonezem i natką pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD