Pasztet z ryby surowej

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1368 razy.

1 kg ryby słodkowodnej lub dorsza
8 dag czerstwej bułki
10 dag margaryny
10 dag śmietany
4 jaja
pół szklanki mleka
pieprz
gałka muszkatołowa
sól
tłuszcz do wysmarowania formy i tarta bułka

Oczyszczoną rybę obrać z ości i razem z namoczoną uprzednio w mleku bułką zemleć w maszynce. Margarynę utrzeć na pianę, dodać żółtka, zmieloną rybę, śmietanę, sól, pieprz, utartą gałkę muszkatołową, a na końcu pianę z białek; dokładnie wymieszać . Masą wypełnić do 3/4 wysokości formę wysmarowaną tłuszczem i posypaną tartą bułką. Zamknąć szczelnie i gotować pasztet na parze ok. 60 min. lub upiec w piekarniku. Gdy wierzch pasztetu ma złoty kolor, a boki odstają od formy, wyłożyć ostrożnie na okrągły półmisek. Podawać z sosem pieczarkowym lub cytrynowym.

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