
Pasztet z ryby surowej

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1217 razy.

1 kg ryby słodkowodnej lub dorsza

8 dag czerstwej bułki

10 dag margaryny

10 dag śmietany

4 jaja

pół szklanki mleka

pieprz

gałka muskatołowa

sól

tłuszcz do wysmarowania formy i tarta bułka

Oczyszczoną rybę obrać z ości i razem z namoczoną uprzednio w mleku bułką zemiać w maszynce. Margarynę utrzeć na pianę, dodać żółtka, zmieloną rybę, śmietanę, sól, pieprz, utartą gałkę muskatołową, 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD