
Pasztet

Dodano: 2010-01-01 17:37:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1321 razy.

5 dag masła
1,1/2 łyżki mąki
pół szklanki śmietany
pół szklanki mleka
50 dag wątroby wieprzowej
60 dag świeżej słoniny (połowę pokrajać w cienkie plastry)
1 cebula
2 jajka
3 filety anchois
łyżka soli
łyżeczka białego pieprzu
1/2 łyżeczki mielonych goź dzików

W rondlu roztopić masło, dodać mąkę, chwilę podsmażyć, aż nabierze ciemnozłote go koloru, rozprowadzić mlekiem oraz śmietaną i gotować - mieszając - aż utworzy się gęsty sos. Wątrobę, nierozdrobnioną połowę słoniny, cebulę i anchois przepuścić 2 razy przez maszynkę albo zmiksować. Dodać żółtka, przyprawy i sól. Z tą masą wymieszać białka ubite na sztywną pianę. Duży kawałek folii aluminiowej; lub rondel wyłożyć plastrami słoniny, ułożyć masę pasztetową, przykryć plastrami słoniny, zawinąć folię, wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 1,1/2 godz. w temperaturze 200C.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD