
Wątróbka mielona a la paszтет

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2487 razy.

50 dag wątróbki (cielęcej, wieprzowej lub wołowej),

20 dag słoniny,

2 cebule (15 dag),

1 jajo,

5 łyżek śmietany,

pieprz, sól,

1 łyżka tłuszczu do naczynia,

1 łyżka tartej bułki

Wątróbkę, słoninę, cebulę zemleć razem. Dodać jajo, śmietanę, pieprz i sól, wymieszać . Włożyć do wysmarowanego tłuszczem i wysypanego tartą bułką naczynia. Wstawić do nagrzanego do 200 st. C piekarnika i piec bez przykrycia ok. 30 min. Można jeść na gorąco lub na zimno.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>