Pasztet mięsny 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3500 razy.

30 dag wieprzowiny bez kości,

30 dag cielęciny bez kości

25 dag boczku świeżego,

10 dag wątróbki,

6-8 dag bułki czerstwej,

2 suszone grzyby,

10 dag cebuli,

10 dag selera

2-3 jaja,

tłuszcz,

sól, pieprz,

liść laurowy,

ziele angielskie

Mięso umyć, pokroić na kawałki. Cebulę i seler oczyścić opłukać, rozdrobnić. Warzywa i mięso podsmażyć, dodać umyte grzyby, skropić wodą i dusić na małym ogniu pod przykryciem. Pod koniec duszenia dodać liść laurowy, ziele angielskie, rozdrobniona bułkę oraz pokrojoną i sparzona wrzącą wodą wątróbkę. Następnie wystudzić, zemleć dwa razy używając sita pasztetowego, wymieszać z jajami, doprawić do smaku, przełożyć do wysmarowanej tłuszczem formy, wyrównać powierzchnię, wstawić do naczynia z wrzącą wodą, potem do gorącego piekarnika i piec 50 min. Upieczony wystudzić, wyjąć z formy, udekorować.

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