
Pasztet mięsny 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3282 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, rozdrobnioną bułkę oraz pokrojoną i sparzoną 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>