
Pasztet ziemniaczany ze śledziem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2136 razy.

10 dag masła,

5 jajek,

50 dag ziemniaków ugotowanych,

5 dag bułki czerstwej,

mleko,

2 dag bułki tartej,

15 dag śledzia świeżego,

sól, pieprz

Masło utrzeć z trzema żółtkami, ugotowanymi, zmielonymi ziemniakami oraz zmieloną bułką uprzednio okrojona ze skórki, namoczoną w mleku i dobrze odciśniętą. Masę doprawić solą i pieprzem, dodać pianę z białek oraz bułkę tartą. Formę posmarować masłem, wysypać tartą bułką. Do formy włożyć połowę ziemniaczanej masy, ułożyć na niej plasterki pozostałych jajek ugotowanych na twardo i paski obranego z ości śledzia, położyć drugą połowę masy ziemniaczanej, skropić masłem i zapiec w piekarniku. Ponieważ masa silnie rośnie, forma może być napełniona tylko do połowy.

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