
Eksperyment

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3032 razy.

Witam.

Ja popelnilem kiedys w kuchni cos co jedna pani skrytykowala po tym jak uslyszala co zrobilem. Natomiast wszyscy ktorzy jedli byli zachwyceni.

Skladniki:

cielecina

pasztet drobiowy (wewntualnie inny) - moze byc ostry jak ktos lubi

pieczarki

ogorki kiszone (konserwowe lub wewntualnie pikle)

boczek

Robie tak: Biore cielecine i kroje na plastry. Potem te plastry rozbijam i lekko sole po obu stronach. Nastepnie biore pasztet i smaruje kazdy polaster po jednej stronie. Pieczarki kroje na bardzo drobniutka kosteczke (jak na farsz) i zanuzam mieso w tych pieczarkach strona z pasztetem. Nastepnie na kazdy taki plaster miesa klade po stronie pasztetu jeden (lub wiecej jesli ktos lubi) plaster boczku. Ogorki kroje wzdluz tak zeby mozna je bylo polozyc na mieso i zawinac pasztetem do srodka. Tu jesli ktos lubi to moze to obtoczyc w mace ale ja osobiscie tego nie robilem bo nie lubie zbytnio zaprawianego maka miesa. Teraz juz wystarczy wlaczyc gaz i przygotowac patelnie. Ja to robilem bez tluszczu na patelni tefalowskiej bo po podmazaniu z , bylo nie bylo, tlustego pasztetu wycieka tyle tluszczu, ze czesto nie trzeba woda podlewac. Tak wiec ja zmaze to (obsmazam) ze wszystkichg stron tak aby na miesie powstala cieka, zlocista, twardzwa i chrupiacza skorka. Potem (jak trzeba ale namprawde zazwyczaj z pasztetu sie tyle tluszczu wylewa, ze nie trzeba) podlewam woda zeby sie nie przypalilo, przykrywam i gotuje 45 minut - tak zeby bylo miekkie. Jedlem to zazwyczaj z ryzem ale mozna z siemniaczkami. Poza tym ja (i moja Dziewczyna tez) mojemy to jesc na zimno lub cieplo po prostu z chlebem.

Pozdrawiam i smacznego.

From: NO_SPAMlechu@ii.uj.edu.pl (Leszek(Lechu) Marmon)