
Pasztet z ryby

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2584 razy.

60 dag ryby /filety/,

1/2 szklanki śmietany,

4 jaja,

2 małe bułeczki namoczone w mleku,

1/2 szklanki groszku,

masło, sól, pieprz

Groszek ugotować . Filety zmiksować w mikserze razem z bułką namoczoną w mleku. Dodać sól, pieprz, jaja, śmietanę i dokładnie wymieszać . Połączyć z groszkiem. Formę do keksu wysmarować masłem i przełożyć do niej masę, po czym wstawić do brytwanny z wodą. Naczynia przenieść do gorącego piekarnika na 45 minut. Gotowy pasztet udekorować kolorowymi warzywami. Można zalać galaretą. Podawać z majonezem wymieszanym z 2 ząbkami rozartego czosnku.