
Pasztet z grzybow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2350 razy.

10-12 porcji. Czas przygotow. 2 godz.

180 g suszonych prawdziwkow,

5 czerstwych buleczek,

5 srednich cebul,

180 g masla,

3 lyzki maki,

12 jaj,

375 ml gesteji smietany,

3 lyzki siekanego koperku,

3 lyzki siekanej natki pietruszki,

sol, pieprz,

maslo do smarowania formy.

1. Grzyby wymyc szczoteczka, namoczyc na 12 godz, ugotowac w tej samej wodzie, w ktorej sie moczyly. Buleczki namoczyc w wywarze grzybowym.

2. Cebule obrac, posiekac razem z ugotowanymi grzybami i odcisnieta buleczka, przesmazyc na rozgrzanym masle.

3. Do miski wbic zoltka, dodac przesmazone grzyby, smietane, make, koperek, pietruszke, sol i pieprz. Wymieszac.

4. Forme budyniowa grubo wysmarowac maslem.

5. Bialka ubic na piane, po lyzeczce dodawac do masy grzybowej, mieszac. Przelozyc do nasmarowanej formy, wstawic do goracej kapieli wodnej, piec w

ogrzanym do 180°C piekarniku przez 1,5 godz. Po upieczeniu wyjac z formy na

okragly polmisek, podawac na goraco z sosem smietanowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztesy", strona 80.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)