
Pasztet z dorsza i ziemniakow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1999 razy.

10 porcji. Czas przygotow. 2 godz. 10 min.

700 g filetow z dorsza,

350 g obranych ziemniakow,

300 ml smietany,

100 g zoltego sera,

50 g kaparow,

4 jaja,

5 jaj ugotowanych na twardo,

3 lyzki posiekanej pietruszki,

szczypta szafranu,

60 g masla,

sol, pieprz.

1. Ziemniaki ugotowac dodajac do wody szafran zawiniety w kawalek gazy. Po ugotowaniu ziemniaki odstawić na 30 min, by odparowaly, nastepnie przetrzec je

przez sito. Ser zolty utrzec, ziemniaki wymieszac z serem, smietana, rozmaconymi jajami i kaparami. Przyprawic sola i pieprzem.

2. Filety pokroic w kostke, wymieszac z puree ziemniaczanym. Ugotowane jaja obrac ze skorupek.

3. Forme pasztetowa nasmarowac maslem. Na dnie ulozyc polowe masy rybno-ziemniaczanej, w srodku ulozyc rzad gotowanych jajek, przykryc reszta masy. Forme nakryc natluszczona folia aluminiowa. Piec w kapieli wodnej w nagrzanym

do temp. 180°C piekarniku przez 1,5 godz.

4. Podawac na cieplo lub ostudzic w formie, pokroic ostrym nozem w plastry i podawac na zimno z ostrym sosem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztety", strona 14.

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