

---

# Pasztet z dorsza i ziemniakow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1949 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 "Pasztesy", strona 14.

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