
Paszтет z zająca na zimno

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1302 razy.

Upiec zająca, po czym obrać z niego mięso, posiekać je dobrze, potem utłuc w mój dzierz, następnie przefasować przez sitko, przelewając bardzo mocnym bulionem. Gdy się już cała masa przetrze, wymieszać dobrze, z bulionem można i dwa listki żelatyny dobrać, rozpuściwszy ją poprzednio, następnie dodać kaparów, soli, kwiatu lub gałki muszkatołowej i wszystko dobrze wymieszać. Wędzony ozór poprzednio ugotować, pokrajać w cienkie zraziki i układać go w formę, po czym przelać masą i tak postępować naprzemian warstwę za warstwą. Ułożwszy tak wszystko, odstawić do stężenia. Podając na stół, wyłożyć na półmisek i podać do niego ocet i oliwę lub sos pasztetowy.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"