
Pasztet z przodków zajęczych

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1359 razy.

2 przodki zajęcze, głowę, wątrobę, serce itd. ugotować z włoszczyzną. 40 deka bardzo tłustej wieprzowiny od brzucha ugotować krótko; 1 cielęcą wątróbkę lub 2 gęsie upiec niezupełnie. Wszystko umleć na maszynie od mięsa i wymieszać, dodając soli, pieprzu, 5 ziarek jałowcu, kilka suszonych, ugotowanych trufli, pokrajanych drobno, 2 całe jaja, 1 dużą cebulę, utartą na tarce. Jeżeli masa za gęsta, dolać rosołu od wieprzowiny, włożyć w rondel wysmarowany masłem i upiec w piecu.

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