
Pasztet cielęcy na zimno

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1501 razy.

Jedną cielęcą wątróbkę usiekać i utrzyć dobrze. 40 deka wyżyłowanej miękkiej cielęciny i 20 deka świeżej słoniny zemleć na maszynce i wbić w donicy z dwoma grzybami ugotowanymi i posiekanymi wbić 6 jaj doskonale rozbitych, razem wszystko zmieszać i przefasować przez durszlak, wsypać soli, trochę kwiatu muskatołowego, ? włożyć w rondel wysmarowany masłem i wstawić na 3 kwadransy do niezbyt gorącego pieca; gdy wystygnie, pokrajać w plastry i podać z sosem auszpikowym. Można go też podać w formie żytnej.

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