Pasztet z gęsich wątróbek na zimno

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1406 razy.

Wziąć od 7 gęsi dosyć duże wątróbki, wymoczyć przez parę godzin w mleku i usiekać , 10 deka świeżej słoniny zmieszać z wątróbkami, wbić 4 jaja, 1/2 litra tartej bułki, 2 usiekane trufle, wcisnąć sok z jednej cytryny, dodać trochę soli i zmieszać wszystko dobrze. Wysmarować rondel masłem, wysypać bułką i upiec w wolnym piecu. Po upieczeniu utrzeć w donicy, dodawszy 10 deka wymoczonego masła, przefasować przez gęste sito, włożyć na półmisek, wygładzić nożem, maczanym w oliwie i oblać majonezem.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"