
Pasztet na sposób strasburski

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1422 razy.

Świeżą wątróbkę cielęcą naszpikować świeżą słoniną, podłożyć kilka plasterków słoniny i parę grzybków lub truflii, trochę korzeni, odrobinę gałki muskatołowej, listek bobkowy i dusić pod pokrywą, często przewracając, aby się nie przypalała, w końcu duszenia posolić. Gdy przestygnie, zemleć na maszynie, przetrzeć przez sito i dolać filiżankę gęsiego szmalcu z którym dobrze wymieszać. Słoninę, uduszoną w kawałkach, pokrajać w kostki i posolić do smaku, a kto ma pieczoną zwierzynę może pokrajać także w grubsze kostki i przełożyć masę, układając w puszkę blaszaną, lub wprost w maselniczkę porcelanową. Pasztet taki naśladuje zupełnie strasburski. Kto chce, może zamiast gęsiego szmalcu użyć samego klarowanego masła, będzie równie smaczny, ale już tak długo jak z gęsim szmalcem się nie konserwuje.

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