
Pasztet ze szczupaka

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1361 razy.

Oskrobać i oprawić szczupaka, wyjąć kość grzbietową, osolić go i opiec do połowy w piecu, podlewając często masłem. Na owalnym półmisku położyć warstwę rybiego lub mięsnego farszu, posypać kaparów, trochę skórki cytrynowej, można i rakowe szyjki pokłaść, posolić, na to położyć szczupaka, okryć farszem lub na miękko ugotowanym sago, nakryć z wierzchu francuskim ciastem tak, aby część głowy i ogona były odkryte, posmarować jajem rozbitym i wsadzić na godzinę do pieca.

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