
Kiszka paszтетowa (wątrobiana)

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3036 razy.

Surową wątrobę wieprzową wyżyłować i przekręciwszy parę razy na maszynie, przefasować przez druciane sito. Potem posolić, popieprzyć, dodać trochę muszkatolowej gałki i angielskiego pieprzu, wymieszać z 20 dkg ugotowanej słoniny pokrajanej w drobną kostkę z całą cebulą usiekaną drobno i zasmażoną, z dwoma czubatymi łyżkami smalcu, wlać kwaterek tłustego rosółu i wbić pięć całych jaj. Dobrze rozbitą tą masą napełniać do 4/5 części długie na 25 cm. gładkie kiszki wieprzowe, zakręcać przy końcu mocno spiczastym patyczkiem, by się masa nie wylewała i gotować w obszernym naczyniu wolno dobre pół godziny. Potem je włożyć na chwilę do zimnej wody, a na drugi dzień krajać na zimno w cienkie płatki.

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