# Kiszka pasztetowa (wątrobiana)

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3087 razy.

Surową wątrobę wieprzową wyżyłować i przekręciwszy parę razy na maszynce, przefasować przez druciane sito. Potem posolić , popieprzyć , dodać trochę muszkatołowej gałki i angielskiego pieprzu, wymieszać z 20 dkg ugotowanej słoniny pokrajanej w drobną kostką z całą cebulą usiekaną drobno i zasmażoną, z dwoma czubatymi łyżkami smalcu, wlać kwaterkę tłustego rosołu 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.

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