



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Pasztet z cielęciny

Gotować 45 min

☒ idealne dla dzieci

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- gałka muszkatołowa, 1 szczypta
- papryka, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 2 szt.
- śmietana, 0.5 szkl.
- mąka , 6 dag
- masło, 4 dag
- ziemniak, 30 dag
- cebula, 5 dag
- tłuszcz, 4 dag
- cielęcina , 4 kg
- śledź, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Śledzia opłukać, namoczyć, zmieniając wodę. Mięso opłukać, obrać z kości, włożyć na rozgrzany tłuszcz, obrumienić ze wszystkich stron. Pokrajać cebulę, dodać do mięsa, podlać wodą, udusić pod przykryciem do miękkości, ostudzić, wyjąć, sos przetrzeć. Ziemniaki opłukać, obrać, ugotować, ostudzić. Masło stopić, wsypać mąkę, podsmażyć mieszając, odstawić. Zasmażkę rozprowadzić śmietaną, sosem z pieczeni, wodą, zagotować mieszając (sos ma być gęsty). Przygotować formę budyniową, nastawić wodę. Śledzia odcisnąć z wody, odciąć głowę i ogon, obrać ze skóry i ości. Mięso i ziemniaki zemleć 3 razy; śledzia drobno posiekać nierdzewnym nożem. Wszystkie rozdrobnione składniki wymieszać z sosem, dodać soli, pieprzu, gałki muszkatołowej do smaku, wymieszać z jajami, masę wyrobić. Masę mięsną nałożyć do formy, ubić łyżką, wstawić do wrzącej wody, gotować 3/4 godziny na silnym ogniu, wyjąć, odkryć formę i trochę osuszyć wstawiając na 15 min. do gorącego piekarnika. Pasztet wyjąć, a gdy trochę ostygnie, wyłożyć na okrągły półmisek. Podawać zimny lub gorący. Pasztetu z cielęciny ze śledziem nie można dłużej przechowywać.

