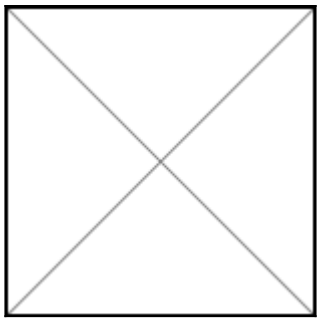

Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Pasztet z dorsza

Podawać na gorąco lub na zimno z ostrym sosem.

Składniki:

- tłuszcz, 1 dag
- mielona papryka, 1 szczypta
- gałka muszkatołowa, 1 szczypta
- imbir, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 0.5 szt.
- kasza manna , 1 łyżecz.
- czerstwa bułka, 5 dag
- cebula, 7 dag
- pietruszka, 3 dag
- słonina, 13 dag
- dorsz , 50 dag

Sposób przygotowania:

Dorsza oczyścić, zdjąć z niego skórę, mięso skropić octem. Ugotować z 0,25 litra wywaru z selera, pietruszki i części cebuli, odcedzić, posolić; na wywarze udusić rybę; wyjąć, osaczyć, obrać z ości. Słoninę pokrajać, wytopić, włożyć resztę pokrajanej cebuli i udusić jąnie rumieniąc. Bułkę namoczyć w wywarze z ryby, odcisnąć. Zemleć rybę wraz z bułką, warzywami z wywaru i uduszoną cebulą. Do masy rybnej dodać przyprawy do smaku i mannę, wyrobić ją. Formę budyniową (lub rondelek) wysmarować tłuszczem, wysypać bułką tartą, nałożyć masę i ugotować pasztet w parze (lub zapiec w rondelku).