



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

Pasztet z dziczyzny

Piec w 180 stopniach

Sposób przygotowania: pieczone

na Wielkanoc

Składniki:

- ziele angielskie, 3 szt.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- liść bobkowy, 2 szt.
- cebula, 5 dag
- jajka, 2 dag
- czerstwa bułka, 10 dag
- zając, 20 dag
- słonina, 15 dag
- wieprzowina , 50 dag

Sposób przygotowania:

Mięso wieprzowe i zajęcze podroby opłukać, udusić powoli z przyprawami i słoniną, podlewając małą ilością wody. Miękkie mięso odcedzić, obrać z kości. Bułkę pokrajać i namoczyć w sosie z mięsa, zemleć kilka razy w maszynce przez drobne sito wraz z mięsem i słoniną. Wymieszać masę, dodać sól, pieprz i jaja, masę wyrobić. Rondel wyłożyć plastrami surowej słoniny, do rondla włożyć masę mięsną, ugnieść łyżką; wstawić do miernie gorącego piekarnika i wypiec. Gdy boki lekko zarumienia się, pasztet wyjąć, przestudzić i wyłożyć.

