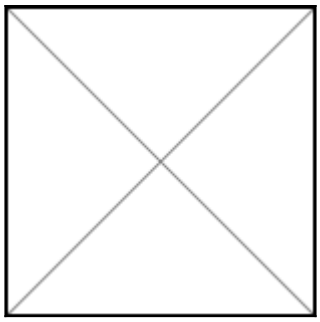

Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Pasztet z koniny

Zapiec w piekarniku około 0.5 godziny

Składniki:

- gałka muszkatołowa, 1 szczypta
- liść bobkowy, 3 szt.
- ziele angielskie, 2 szt.
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- cebula, 6 dag
- tłuszcz, 10 dag
- ziemniak, 80 dag
- pietruszka, 10 dag
- konina, 1.5 kg

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać i ugotować w osolonym wywarze z pietruszką i liściembobkowym. Ziemniaki ugotować, obrać, ostudzić. Mięso wraz z ziemniakami i pietruszką zemleć kilka razy przez maszynkę. O ile możności, zastosować sitko, pasztetowe o drobnych okach. Cebulę zrumienić na jasnozłoty kolor, wlać wraz z tłuszczem do masy mięsnej, dodać przyprawy i starannie wyrobić ręką. Jeżeli masa zbyt sucha,dodać trochę odcedzonego rosołu. Rondelek posmarować tłuszczem, włożyć do niego masę, ugnieść równomiernie łyżką i zapiec w gorącym piekarniku lub ugotowaćw parze w formie budyniowej. Pasztet ten jest smacznym dodatkiem do chleba. Podany na gorąco z sałatą warzywną może stanowić drugie danie. Można go też zapiec w kruchym cieście.