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

Pasztet z wieprzowiny

Bardzo dobry do kanapek

☑ na Wielkanoc

Składniki:

- jajka, 2 szt.
- słonina, 3 dag
- tłuszcz, 3 dag
- liść bobkowy, 2 szt.
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- czerstwa bułka, 10 dag
- suszony grzyb, 1 dag
- podgardle wieprzowe, 12 dag
- wieprzowina , 50 dag
- woda, 0.5 l
- wątroba, 50 dag

Sposób przygotowania:

Grzyby wymyć w ciepłej wodzie, opłukać.Wątrobę wieprzową opłukać, obrać z błon i żył. Mięso opłukać. Wątrobę obgotować wkładając na wrzącą wodę, wyjąć ją i w tej wodzie ugotować mięso, podgardle, grzyby z przyprawami, po ugotowaniu przecedzić. Bułkę namoczyć w rosół, odcisną. Mięso i obgotowaną wątrobę zemleć kilka razy w maszynce z pasztetowym sitkiem wraz z grzybami, bułką, podgardlem, masę wymieszać z jajami i przyprawami. Rondel wyłożyć plasterkami słoniny lub posmarować go suto, wyłożyć do formy masę mięsną, ugnieść łyżką. Pasztet wstawić do miernie ogrzanego piekarnika, upiec, a gdy boki zaczynają się rumienić, wyjąć; po przestygnięciu wyłożyć.