

## Pasztet śledziowo - ziemniaczany

**IZABELA29**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>jajka</b>	3
<b>mleko</b>	125 ml
<b>bułka tarta</b>	3 łyżki
<b>masło</b>	5 łyżek
<b>sól, pieprz</b>	
<b>ziemniaki</b>	
<b>śledzie</b>	4
<b>jaja na twardo</b>	2

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie odfiletować, zalać mlekiem, odstawić na godzinę. ziemniaki ugotować w łupinach, obrac i przepuścić przez maszynkę wraz z namoczoną w mleku bułką. Masło utrzeć i cały czas ucierając dodawać po jednym surowym żółtku oraz po łyżce zmielonych ziemniaków. Przyprawić solą, pieprzem, gałką. Z białek ubić pianę i delikatnie połączyć z masą, dodając 2 łyżki tartej bułki. Filety pokroić w paski, jajka ugotowane na twardo pokroić w plasterki. Formę posmarować masłem, oprószyć bułką tartą, wyłożyć połowę masy ziemniaczanej. Na niej ułożyć śledzie i jajka. Wyłożyć resztę masy. Wstawić do piekarnika na 50 minut w temperaturę 180°C. Podawać na ciepło z sosami i surówką.