

Pasztet śledziowo - ziemniaczany

IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

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

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie odfiletować ,zalać mlekiem ,odstawić na godzinę .ziemniaki ugotować w łupinach ,obrać 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 ,oproszyć 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 .