Pasztet z dorsza

AGNIESZKA/PICOLA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

słonina	10 dkg
wątróbka wieprzowa	10 dkg
marchewka	1 szt
cebula	1 szt
sól	do smaku
smalec	10 dkg
bułka tarta pikantna	2 łyżki
mąka	4 łyżki
filet z dorsza	1 kg
bułka czerstwa	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety obsypać mąka i obsmażyć z obu stron na rumiano. Pokrojoną w kostkę cebulę, słoninę, czerstwą bułkę i wątróbkę włożyć do rondla wraz ze starta na jarzynowej tarce marchewką. . Dodać smalcu, przyprawy, ułożyć na wierzchu porcje dorsza, przykryć i dusić aż wszystko będzie zupełnie miękkie. Następnie wszystko zmielić w maszynce z drobnym sitkiem (takim do pasztetów) dodać surowe jajka i wyrobić drewniana łyżką. Ułożyć masę w rondlu wysmarowanym tłuszczem i obsypanym tarta bułką. Piec w niezbyt gorącym piekarniku (170 stopni) przez około 20 minut. Pasztet można podawać na gorąco lub na zimno.