PASZTET Z MINTAJA

ELIZAT

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z mintaja	1 kg.
jajko	5
cebula	2 średnie
czosnek	4 ząbki
cytryna	1
masło	100 g.
śmietana 30%	100 ml.
olej	
marchewka	2
gałka muszkatołowa	1/2 łyżeczki
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cytrynę sparzamy wrzątkiem, ścieramy na tarce z niej skórkę. Filety osuszamy z nadmiaru wody, układamy w naczyniu żaroodpornym, solimy, posypujemy pierzem, wyciskamy na nie sok z cytryny. Na przyprawione filety kładziemy pokrojone na plastry marchewki, posiekane cebule, czosnek, masło, wkładamy na 20 min. do piekarnika (temp. 160 stopni C.). Po wyciągnięciu z piekarnika rybę studzimy, mielimy dwa razy przez maszynkę, dodajemy do niej utartą skórkę cytryny, żółtka, gałkę muszkatołową, śmietanę, sól, pieprz, bułkę tartą. Do masy dodajemy ubite na sztywno białka, delikatnie mieszamy je z farszem. Farsz przekładamy do posmarowanej olejem i posypanej bułką brytfanny, maksymalnie do 2/3 jej wysokości. Pieczemy ok. 30 min. (temp. 160 stopni C). SMACZNEGO !!!