

PASZTET Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM

Wpisany przez Dana
sobota, 24 lutego 2007 21:52 -

Porcja na 4 porcje

0,5 kg filetów z łososia, 2 jajka, 0,5 l śmietany, pęczek posiekanego szczypiorku, 250 g wędzonego łososia, sól i pieprz.

Filety myjemy, osuszamy i kroimy w kawałki, mieszamy z jakami i wstawiamy do lodówki. Gdy będą już mocno schłodzone - miksujemy na jednolitą masę. Dodajemy także schłodzoną śmietanę i doprawiamy solą i pieprzem, mieszamy. Oddzielamy mniej więcej 1/4 masy i dodajemy do niej szczypiorek. Keksówkę wykładamy plasterkami wędzonego łososia i napełniamy do połowy masą rybną. Na blacie kuchennym układamy plaster wędzonego łososia (lub kilka złożonych razem mniejszych plasterków - grunt, żeby w sumie miały długość keksówki), nakładamy na niego masę rybną ze szczypiorkiem. Otulamy masę łososiem i taki wałeczek układamy na masie rybnej w keksówce. Następnie wykładamy resztę masy rybnej (chodzi o to aby pasztet po upieczeniu i przekrojeniu w centrum miał takie śliczne, różowe kółeczko z zielonkawym środkiem). Keksówkę przykrywamy szczelnie folią aluminiową i wstawiamy do większej keksówki wypełnionej do 1/3 wysokości wodą. Całość wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 170 ° C na ok. 60 minut. Upieczony pasztet studzimy w temperaturze pokojowej, ostrożnie wyjmujemy z keksówki, owijamy folią spożywczą i wstawiamy na 3-4 godziny do lodówki. Podajemy pokrojony w plastry i polany śmietaną.

wg [Herbatki](#) - przepis z sieci