

Húspástétom

Hozzávalók:

25 dkg pulykamellfilé
25 dkg sovány sertéscomb
só
őrölt bors
őrölt szerecsendió
7 dkg vaj
5 dkg liszt
2 dl tej
2 tojás
reszelt citromhéj

5 dkg vajban 5 dkg lisztet pirítunk és felengedjük 2 dl forrásban lévő tejjel. Gyors mozdulatokkal keverve főzzük addig, amíg el nem válik az edény falától. Két egyenlő részre osztva hagyjuk kihűlni. Az egyik felét a pulykahússal, a másik felét a sertéshússal együtt apró lyukú tárcsás darálón többször átdaráljuk. Mindkettő masszába 1-1- tojás keverünk, a pulykát sóval, borssal, szerecsendióval, a sertést pedig sóval, borssal, citromhéjjal ízesítjük. Vajjal kikent formába töltjük előbb a sertésmasszát, tömörítjük, simítjuk, majd rárakjuk a pulykamasszát. Elsimítjuk, alufóliával szorosan lezárjuk.

Vízzel félig töltött tepsibe tesszük a formát, 80-110 fokos sütőben 50 percig pároljuk a sütőben. Ekkor kivesszük a formát, leszedjük róla a fóliát és rögtön, forrón kifordítjuk. Friss vagy aszalt gyümölcsökkel tálaljuk.



Az „eredmény” a középsőhöz hasonló lesz (Jó Kaja oldalról)