

Паштет из рубленого мяса (финская кухня)

750 г мясного фарша, 250 г сливочного масла, 275 г муки, 2 яйца, 100 г грибов, 0,5 стакана сметаны, 1 луковица, 18 г петрушки, 1 стакан тёртого сыра, перец белый молотый, соль – по вкусу.

Из муки, соли, 1 яйца, сметаны и 200 г масла замесить гладкое тесто, завернуть его в фольгу и поместить на 1 час в холодильник.

Грибы, лук и зелень петрушки мелко покрошить.

На сковороде растопить оставшееся масло и поджарить на нём грибы. Вместе с грибами немного пожарить мясной фарш, после чего добавив к нему лук, петрушку, соль, перец и сыр.

Раскатать тесто на два пласта размером 15 на 35 см. Противень смазать маслом, положить на него пласт теста. На него положить начинку и накрыть вторым пластом. Наверху сделать решётку из полосок теста, смазать яйцом и поставить на 45 минут выпекаться в разогретую до 190° духовку до образования румяной корочки.