
Ryska zapiekanka

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1264 razy.

12-15 dag duszonego lub pieczonego mięsa (baranina, cielęcina, wołowina albo drób)

1 śledź

łyżka mąki

2 gotowane ziemniaki

2 łyżki gęstej kwaśnej śmietany

2 jajka

łyżka utartego żółtego sera

nieduża cebula

3 łyżeczki masła lub margaryny

pieprz

sól

Śledzia sprawić , usunąć kręgosłup i ości. Cebulę drobniutko pokrajać i przesmażyć na małej ilości masła lub margaryny. Kawałki mięsa, śledzia i ugotowane ziemniaki przepuścić przez maszynkę, dodać przysmażoną cebulę, mąkę i śmietanę, po czym jeszcze raz wszystko zemieć w maszynce. Do otrzymanej masy dodać żółtka, sól, pieprz i ubite na sztywną pianę białka. Całość przełożyć do wysmarowanej tłuszczem formy żaroodpornej, posypać tartym serem i skropić pozostałym stopionym tłuszczem. Wstawić do nagrzanego piekarnika na 30-40 min.

Gdy zapiekanka zacznie odchodzić do brzegów formy, wyłożyć ją na płaski talerz, pokrajać jak tort i podawać z sosem śmietankowym lub pomidorowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD