
FORSZMAK

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1317 razy.

50 dag cielęciny pieczonej (duszonej) lub 75 dag surowej
10 dag czerstwej bułki
15 dag jabłek
15 dag gotowanych ziemniaków
15 dag sera żółtego
15 dag śmietanki
łyżka margaryny
2 łyżki mąki
3 jaja
2 małe śledzie (ok. 20 dag)
2 kostki przyprawy do zup
sól
pieprz
tłuszcz do wysmarowania formy
tarta bułka do posypania formy

Surową cielęcinę pokrajać na kawałki i udusić do miękkości z cebulą i tłuszczem, podlewając wodą. Cielęcinę upieczoną lub uduszoną zemleć w maszynce razem z namoczoną bułką, odfiletowanymi śledziami, obranymi jabłkami i ziemniakami. Z margaryny i mąki zrobić białą zasmażkę, rozprowadzić śmietanką, dodać kostki przyprawy do zup, zmieloną cielęcinę, śledzie, jabłka, utarty ser, wbić jaja, doprawić pieprzem i solą do smaku, wszystko starannie wymieszać. Masę włożyć do płaskiego rondla lub formy wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką, piec około 45 minut. Forszmak można podawać na gorąco lub na zimno z ostrym sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD