

---

# FORSZMAK

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1342 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 zemieć 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