
Specjał rybacki

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1056 razy.

30-40 dag gotowanego mięsa (wołowe lub wieprzowe)

1 kg ziemniaków

3 duże śledzie

3 kwaszone ogórki

25 dag marynowanych, czerwonych buraczków

2 cebule

2 łyżki tłuszczu (olej, margaryna)

pieprz

4 jajka

Ugotowane mięso przepuścić przez maszynkę. Ziemniaki obrać , ugotować i sporządzić z nich purée. Połowę marynowanych buraczków i wymoczone przez 5 godz. śledzie posiekać , 2 ogórki obrać i także posiekać lub zetrzeć na tarce do jarzyn. Cebule pokrajać w drobną kostkę i przesmażyć na łyżce oleju. Wszystkie te składniki dodać do purée ziemniaczanego oraz mielonego mięsa, dobrze wymieszać . Dodać trochę pieprzu, soli na ogół już nie potrzeba. Masę podgrzać w rondlu, ciągle mieszając. Pozostałe buraczki i kwaszony ogórek pokrajać w talarki. Na każdym talerzu ułożyć kopczyk przygotowanego specjału, parę krążków buraczków i ogórków; obok położyć sadzone jajko.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD