# Specjał rybacki

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1156 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.

Nadesłana(a): Cartall - Książka Kucharska na CD