
Forszmak

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4571 razy.

Forszmak - jest to IMHO, żydowska potrawa (nie izraelska) i oznacza po-prostu "zakaska".

FORSZMAK

Gotowana lub smazona wołowina, cielecina, lub baranina, lub sędz (najpierw wymoczona, oczyszczona od skóry i ości) przepuscic przez maszynke do miesa z gesta siatka. Następnie rozgniesc ugotowane ziemniaki i zmieszac z podsazona na masle cebula. Wsdzystko to ulozyc w naczyniu, dodac 2 lyzki maki, miekie maslo, smietane (kwasna) i jeszcze raz przekrecic przez maszynke do miesa. Dodac surowe zoltka, sol, pieprz do smaku i wymieszac. Dodac ubite na pianie bialka, ostroznie wszystko wymieszac i przelozyc na posmarowana masla patelni. Powierzchnie wyrownac hozem i posypac tartym serem, pokropic maslem i zapiekac w piekarniku w ciagu 30-40 min. Jak tylko forszmak zacznie odstawac od scianek patelni - mozna go uznac za gotowy. Wylozyc forszmak na talerz, polac z gory niewielka iloscia sosu smietankowego z tomatem (mozna do sosu smietankowego dodac przecieru pomidorowego lub pasty). Ten sos podawac razem z forszmakiem w oddzielnym naczyniu.

Na 250 g gotowanego, lub smazonego miesa (wołowina, cielecina, baranina, kurczak)

- 1/2 sędzia,

2 lyzki maki,

2-3 gotowanych ziemniaka,

2-3 lyzki gesteji smietany,

2-3 jajka,

1 lyzka tartego seru (moze byc wiecej)

Smacznego

From: "Eugeniusz" <eugen.taranov@muc.cablesurf.de>