
Forszmak

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4350 razy.

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

FORSZMAK

Gotowana lub smazona wołowina, cielecina, lub baranina, lub śledź (najpierw wymoczona, oczyszczona od skóry i ości) przepuszczyć przez maszynkę do mięsa z gęstą siatką. Następnie rozgnieść ugotowane ziemniaki i zmieszać z podsmażoną na masle cebulą. Wszystko to ułożyć w naczyniu, dodać 2 łyżki maki, miękkie masło, śmietana (kwasna) i jeszcze raz przekreślić przez maszynkę do mięsa. Dodać surowe żółtka, sól, pieprz do smaku i wymieszać. Dodać ubite na pianę białka, ostrożnie wszystko wymieszać i przełożyć na posmarowaną masłem patelnię. Powierzchnię wyrównać łożką i posypać tartym serem, pokropić masłem i zapiec w piekarniku w ciągu 30-40 min. Jak tylko forszmak zacznie odstawać od ścianek patelni - można go uznać za gotowy. Wyłożyć forszmak na talerz, polać z góry niewielką ilością sosu śmietankowego z serem (można do sosu śmietankowego dodać przecier pomidorowy lub pastę). Ten sos podawać razem z forszmakiem w oddzielnym naczyniu.

Na 250 g gotowanego, lub smażonego mięsa (wołowina, cielecina, baranina, kurczak)

- 1/2 śledzia,

2 łyżki maki,

2-3 gotowanych ziemniaków,

2-3 łyżki gęstej śmietany,

2-3 jajka,

1 łyżka tartego sera (może być więcej)

Smacznego

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