
Forszmak ze śledzia

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2952 razy.

Witam, nie chce sie klocic, ale "koszerne" nie obowiazkowo musi odpowiadac scislwym przepisam. Nasi Zydzi, tzw. Aszkienasi, przejele sporo z kuchni tych krajow w ktorych zamieszkiwali - np. oni sola sledzi i uzywaja tluszcz z gesi i kurczakow, a jezeli nie sa zbyt ortodoksyjne to i nie bardzo przestrzegaja "kaszrut".

Forszmaj ze sledzia ja robie nastepujaco:

1 sledz

1 sucha biala buleczka

1 cebula

1 jabko

pieprz do smaku

2 lyzki octu

3 lyzki oleju slonecznikowego

1 jajko

1 lyzka zieleniny (pietruszka, kopierek - kto co lubi)

Sledz, jezeli bardzo slony to wymoczyc w wodzie 3-4 godzimny, najlepiej przez noc. Wode trzeba zmieniac. Po wymoczeniu sledz oczyszcic, tzn. wyrzucic wnetrznosci, zdjac skore, osci i obcjac glowe i ogon - ale je nie wyrzucac. Przekrecic przez maszynke do miesa wraz z wymoczona i wycisnieta bulka, cebula i jabkiem. Popieprzyc, dodac ocet, olej i dobrze wszystko wymiszac. Uformowac to w ksztalcie wydłużonego kotletu, ulozyc na talerzu dla ryby, z jednej strony przylozyc glowe, a z drugiej ogon - (prosze nie pomylic miejscami !). Posypac drobno porabany ugotowanym jajkiem i zielenia. Podawac ze swiezym chlebem.

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