

---

# Forszmak wg. Ćwierciakiewiczowej

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4560 razy.

Niezwykle ciekawa sprawa. No to mamy przynajmniej trzy kraje w których jest znany forszmak: Polskę, Rosję i Finlandię. Ciekawe gdzie powstał. Jeżeli w kuchni fińskiej, jak podają pestka, uchodzi za potrawę pochodzącą z Polski, to niewykluczone, że i do rosyjskiej dostał się z Polski. No to jeszcze przepis na forszmak, tym razem wg. Ćwierciakiewiczowej (1860 r.)

Resztki pieczeni cielecej posiekać na maszynce; na funt tej masy wziąć jednego dobrego śledzia wymoczonego, obrać ze skóry i ości, utłuc w moździerzu. Szesc średniej wielkości kartofli ugotować i utrzeć na tarce; zagotować ćwierć funta młodego masła z łyżką maki pszennej i kilkoma łyżkami rosolu i bulionu, wlać 2 łyżki śmietany. Wszystko, wyżej wymienione, posolic popieprzyć, włożyć jedną upieczoną, rozciętą cebulę, wbić po jednym 2 całe jajka, mieszać długo, poki nie zrobi się jednolita masa. Gdyby była bardzo gęsta, można dolać jeszcze parę łyżek bulionu, pomnać, że jajka utrzymują wszystko razem. Wysmarować formę, lub rondel masłem, wysypać bułką, włożyć całą masę, osypać jeszcze bułką i wstawić do pieca na dobrą godzinę. Można dodać do tego łyżkę tartego parmezanu lub sera zielonego, czy szwajcarskiego.

Ta potrawa podaje się na śniadanie, lub po wódce przed zupą; jada się również na zimno z octem i oliwą.

Smacznego

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Władysław Los)