
Forszmak z lubelszczyzny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 18011 razy.

Czesc Widze, ze dyskusja na temat forszmaku jest zacieta. Miedzy innymi okreslono lubelszczyzne jako region najwiekszej popularnosci tej potrawy. Pochodze wlasnie z Lublina i chcialam wtracic moj rodzinny, wyprobowany przepis. Dodam, ze zupełnie inny i jak wynika z przytoczonej wyzej definicji wrecz z nia niezgodny.

W radlu rozgrzac 2 lyzki tluszczu dodac 2 drobnitko posiekane cebule. Zeszklac. Dodac make(wzaleznosci od ilosci, ktora chcemy przygotowac), calosc dokladnie mieszajac zagotowac. Nie przysmazac. Dodac koncentrat pomidorowy, wymieszac. Wszystko to robic na malym ogniu i szybko, aby nie przywarlo. Dolac wody sos zagotowac. Sos powinien byc raczej rzadki, bo jeszcze sporo go wyparuje. Doprawic do smaku sola, pieprzem, papryka, cukrem, wrzucic listek laurowy. Ja preferuje smak slodko-kwasny. Ale ostroznie z koncentratem pomidorowym bo kolejnym skladnikiem sa ogorki kiszzone. Do tak przygotowanego sosu wrzucam pokrojone w drobna kostke: 2 duze ugotowane uprzednio w lupinach ziemniaki, bardzo rozna wedlinke badz miesko (ja preferuje kielbaske np podlaska), ok 2 ogorki kiszzone (do smaku). Calosc pitrasic na plytce ok 1/2 godziny czesto mieszajac. Na koniec dodac smietane. Na prawde pyszne mimo, ze odstaje od definicji. Potrawa przekazywana jest z pokolenia na pokolenie w mojej rodzinie i wlasnie nazywa sie forszmak.

Pozdrawiam

From: "gaga" <adeb@bdk.lublin.pl>

tego właśnie szukałam. też pochodzę z lubelszczyzny i forszmak znam akurat w takiej postaci. dzięki

Nadesłał(a):asia <alopex@wp.pl> 2005-09-17 11:09:00

Będe wzorowal się natym przepisie,ale troszke pozmieniam sie skladniki,mam nadzieje,ze wyjdzie równie dobry a moze i lepszy:-)

Nadesłał(a):

przeczytałem już chyba wszystkie przepisy na forszmak ale żaden mi nie pasuje do przepisu pani Eli!!!forzszak który jadłem był jedyny i wyjątkowy,a przepis jest jej sekretem!!!

Nadesłał(a):wojtas 2006-06-19 22:06:46

to jest to jestem z lublina ten jest najlepszy tak wlasnie uczyla mnie mama

Nadesłał(a):alicja 2006-08-30 16:08:10

a ja jestem z lublina

i w zyciu nie slyszalam o forszmaku?

Nadesłał(a):jaala 2006-09-25 16:09:18

a ja nie jestem z Lublina ale właśnie taki forszmak tam jadłam. pyszny :)

Nadesłał(a):gonia 2007-12-05 20:12:09

do jaali

Dziw

i mnie to że nie słyszałaś o forszmaku na Lubelszczyż nie.

Jest to potrawa którą podają w każdej restauracji.

Nadesłał(a): 2008-12-10 17:12:05

Wolalbym zeby byly bardziej wyodrebnione skladniki,bo za bardzo nie moge sie w tym przepisie polapac...ale ogolem jest ok:-0

Nadesłał(a):Ania 2009-01-29 14:01:22

Kiedy opowiadalam moim znajomym o Forzszaku to nikt nie wiedzial o co mi chodzi. Dodam ze w moim gronie tylko ja jestem z Lublina. A jednak cos takiego istnieje i dobrze go pamietam z dzieciństwa. W Viktorii serwowali go w koszyczku. Jak sie robi taki jadalny koszyczek?

Nadesłał(a):Ursula <ulkarydel@optonline.net> 2010-03-29 13:03:40

Najlepszy forszmak (bez ziemniaków) w koszyczku był u

" Ciotki Morowej" w Polonii, palce lizać .

Nadesłał(a):Emeryk z Lublina 2010-12-11 13:12:03

Ja jestem z lubelszczyzny, ale pierwszy raz słyszę o takim przepisie :)

Mój jest trochę inny, a też przekazywany z babci prababci :)

Zeszkląć cebulkę, dodać startą marchewkę i trochę selera, w oddzielnym naczyniu usmażyć wieprzowinę, chude kaski :) potem to wszystko ze

sobą połączyć , dodać ok. szklanki bulionu, dusić do miękkości, potem dodać kilka ogórków kiszonych pokrojonych w kostkę, znów poddusić .

Wodę dolewać w zależności jak odparuje, na koniec zagęścić sosik odrobiną zapalanej mąki na maselku, Doprawić solą i pieprzem-wyłącznie i

palce lizać :)

