
Forszmak - fińska odmiana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2672 razy.

Czesc, Nie mam wyprobowanego przepisu ale mam taka ciekawostke. Przepis ktory znalazlam w jakiejs ksiazce o kuchni skandynawskiej. Niestety nie zapisalam ani tytulu, ani autora tej ksiazki. Przypis do tej receptury mowil ze "byla to ulubiona potrawa finskiego bohatera narodowego marszalka Mannerheim" i ze potrawa wywodzi sie z Polski.

Oto finska wersje forszmaku.

Vorschmack

1 solony, wymoczony sledz lub 2 filety Matjas

8 anchovy czyli sardeli

1kg pieczonej jagniny

2 cebule

0.5 lyzki masla

1 lyzka przecieru pomidorowego

2 lyzki musztardy

90-100ml smietanki

sos z pieczenia lub bulion

bialy pieprz

Rybe wyfiletowac. Jagnine, sledzia, sardele i cebule zemlec w maszynie lub uzyc food processor. W rondlu rozpuscic maslo wlozyc mieszanke i podgrzewac az zawrze. Dodac tyle sosu lub rosolu zeby konsystencja mieszanki byla jak np. geste platki owsiane. Dodac przecier i pieprzu do smaku, nastepnie musztarde i smietane. Dusic przez 30 min. od czasu do czasu mieszac by nie przywarlo. Podawac bardzo gorace.

Podawac z: ogorkami i buraczkami konserwowymi oraz kwasna smietana.

Tradycyjnym finskim napojem serwowanym z ta potrawa jest Ryyppy.

Moze jest tu ktos z Finlandii i moglby skomentowac jak to u nich jest z tym Vorschmackiem.

From: pestka <pestka@vossnet.co.uk>