
Forszmak - fińska odmiana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2585 razy.

Czesc, Nie mam wypróbowanego przepisu ale mam taka ciekawostke. Przepis ktory znalazlam w jakiejś książce o kuchni skandynawskiej. Niestety nie zapisałam ani tytułu, ani autora tej książki. Przypis do tej receptury mówił że "była to ulubiona potrawa fińskiego bohatera narodowego marszałka Mannerheim" i że potrawa wywodzi się z Polski.

Oto fińska wersja forszmaku.

Vorschmack

1 solony, wymoczony sędz lub 2 filety Matjas

8 anchovy czyli sardeli

1kg pieczonej jagniny

2 cebule

0.5 łyżki masła

1 łyżka przecieru pomidorowego

2 łyżki musztardy

90-100ml smietanki

sos z pieczenia lub bulion

biały pieprz

Rybe wyfiletować. Jagninę, sędzię, sardelę i cebulę zmielić w maszynce lub użyć food processor. W rondlu rozpuścić masło włożyć mieszankę i podgrzewać aż zawrze. Dodać tyle sosu lub rosolu żeby konsystencja mieszanki była jak np. gęste płatki owsiane. Dodać przecier i pieprzu do smaku, następnie musztardę i smietanę. Dusić przez 30 min. od czasu do czasu mieszać by nie przywarło. Podawać bardzo gorące.

Podawać z: ogorkami i buraczkami konserwowymi oraz kwaśną smietaną.

Tradycyjnym fińskim napojem serwowanym z tą potrawą jest Ryyppy.

Może jest tu ktoś z Finlandii i mógłby skomentować jak to u nich jest z tym Vorschmackiem.

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