

---

# Kartofle faszerowane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2052 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 1,5 godz.

12 sredniej wielkosci kartofli,

2 lyzki masla,

3 lyzki smietany,

1 lyzka tartej bulki,

1 peczek siekanego koperku,

tluszcz do wysmarowania formy.

Farsz:

150 g solonych sledzi,

5 duzych suszonych prawdziwkow,

3 kartofle,

1 cebula,

1 jajo,

2 lyzki smietany,

sol, pieprz,

1 lyzka masla.

1. Grzyby moczyć 20 min w letniej wodzie. Wyjac, odcisnac i usunac ogonki, kapelusze drobno posiekac i zasmazyc 3-5 min na 1/2 lyzki rozgrzanego masla.

Kartofle na farsz obrac, umyc i ugotowac w osolonej wodzie. Odcedzic i przefasowac przez sito lub przepuscic przez maszynke. Cebule obrac i bardzo

drobno posiekac. Zasmazyc na reszcie masla na jasnozloty kolor.

2. Sledzie wymoczyc (ok. 30 min) w zimnej wodzie, obrac, usunac osci i bardzo

drobno posiekac. Polaczyc z puree z kartofli, grzybami i cebula. Dodac jajo,

smietane, doprawic pieprzem i starannie wymieszac.

3. Kartofle do faszerowania obrac, umyc, nastepnie odciac z wierzchu kazdego z

nich plasterkek o grubosci 1,5 cm, a z przeciwleglego konca o grubosci 5 mm.

4. Wnetrze kartofli wydrzyc lyzka, pozostawiajac scianki o grubosci ok. 5 mm,

napelnic farszem po czym przykryc grubszymi, odcietymi plasterkami, ulozyc

obok siebie w wysmarowanej tluszczem rynience, zalac smietana, posypac tarta

bulka, a na wierzch kazdego z nich polozyc kawaleczek masla. Piec w nagrzanym do temp. 220°C piekarniku przez 20 min.

5. Podawac posypane siekanym koperkiem.

---

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 64.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)