
Kartofle faszerowane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2003 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. Wyjąć, odcisnąć i usunąć ogonki, kapelusze drobno posiekać i zasmażyc 3-5 min na 1/2 lyzki rozgrzanego masła.

Kartofle na farsz obrać, umyć i ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić i przefasować przez sito lub przepuścić przez maszynkę. Cebule obrać i bardzo

drobno posiekać. Zasmażyc na reszcie masła na jasnożółty kolor.

2. Sledzie wymoczyć (ok. 30 min) w zimnej wodzie, obrać, usunąć ości i bardzo

drobno posiekać. Połączyć z puree z kartofli, grzybami i cebula. Dodac jajo,

smietane, doprawić pieprzem i starannie wymieszać.

3. Kartofle do faszerowania obrać, umyć, następnie odciąć z wierzchu każdego z

nich plasterki o grubości 1,5 cm, a z przeciwległego końca o grubości 5 mm.

4. Wnętrze kartofli wydrążyć lyżką, pozostawiając ścianki o grubości ok. 5 mm,

napelnić farszem po czym przykryć grubszymi, odciętymi plasterkami, ułożyć

obok siebie w wysmarowanej tłuszczem rynience, zalać smietaną, posypać tartą

bulką, a na wierzchu każdego z nich położyć kawałek masła. Piec w nagrzanym do temp. 220°C piekarniku przez 20 min.

5. Podawać posypane siekanym koperkiem.

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

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