
Labskaus

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2753 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

375 g peklowanej wołowiny,

150 g peklowanej wieprzowiny,

2 cebule,

łyżka margaryny,

750 g ziemniaków,

ogorki marynowane,

pieprz, gałka muszkatołowa,

1/2 ząbka czosnku,

4 jaja,

4 sardele.

1. Mieso ugotować do miękkości w wodzie. Zmleć razem z 2 ogorkami. Odstawić.
2. Ugotowane ziemniaki wycisnąć za pomocą wyciskarki do kartofli. Wymieszać z odrobiną wywaru z mięsa na jednolitą masę.
3. Mieso wymieszać z ziemniakami, dodać drobno posiekana i uduszona na margarynie cebule. Dopać pieprzem, gałką muszkatołową i zmiądzonym czosnkiem.
4. Masę wyłożyć na polmiskę, obłożyć sadzonymi jajkami i sardelami. Zamiast sardeli można użyć śledzie marynowane podane osobno.
5. Podawać z marynowanymi ogorkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 54.

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