Forszmak na gorąco lub na zimno

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1797 razy.

Robi się z resztek pieczonej lub surowej cielęciny. Pieczoną obraną z kości cielęcinę przepuścić przez maszynkę, lub kilo surowej pokrajać w kawałki i dusić na maśle z cebulą podlewając rosołem aż będzie zupełnie miękka. Cztery bułki namoczone w mleku wycisnąć dobrze, obrać ze skóry i z ości cztery śledzie holenderskie wprzód wymoczone w wodzie, 3 jabłka i 6 gotowanych kartofli, utrzeć na tarce i wszystko to razem przepuścić przez maszynkę dwa razy. Zrobić białą zaprażkę z dwóch łyżek masła i łyżki mąki, wlać kwaterkę śmietanki, kawałek bulionu rozpuszczonego w rosole, wrzucić masę mięsną, posolić , wsypać trochę białego pieprzu, trzy łyżki tartego parmezanu, dwa usiekane sardele, wymieszać wszystko razem i dusić na wolnym ogniu aż zbieleje. W końcu wbić 3 całe jaja, włożyć do rondla wysmarowanego grubo masłem i wysypanego mąką i gotować na parze całą godzinę, lub przykrywszy tłustym papierem, piec w piecu pod przykryciem. Przed wyjęciem spróbować słomką, czy nie surowy. Podawać można na gorąco jako przekąskę z sosem sardelowym, lub na zimno z sosem tatarskim albo ?Remoulade?.

Nadesłał(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"