



Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

Forszmak

Mogą być resztki pieczeni cielęcej

Składniki:

- resztki pieczonego mięsa, 45 dag
- śledź, 1 szt.
- ziemniak, 6 szkl.
- masło, 12 dag
- mąka , 2 dag
- Śmietana 18% , 4 dag
- cebula, 1 szt.
- jajka, 2 szt.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Resztki pieczeni cielęcej posiekać na maszynce, na funt tej masy wziąć jednego dobrego śledzia (ulika) wymoczonego, obrać ze skóry i ości, utłuc w moździerzu, Sześć średniej wielkości kartofli ugotować i utrzeć na tarce, zagotować ćwierć funta młodego masła z łyżką mąki pszennej i kilkoma łyżkami rosołu, wlać 2 łyżki śmietany. Wszystko wyżej wymienione posolić, popieprzyć, włożyć jedną upieczoną roztartą cebulę, wbić po jednym 2 całe jaja, mieszać długo, póki się nie zrobi jednolita masa. Gdyby była bardzo gęsta, można podlać jeszcze parę łyżek rosołu, pominąć, że jajka utrzymują wszystko razem. Wysmarować rondel masłem, wysypać bułką i wstawić do pieca na dobrą godzinę. Ta potrawa podaje się na śniadanie lub po wódce. Jada się również na zimno.

