



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

Forszmak mazowiecki

Dobra potrawa na śniadanie zamiast pasztetu

Składniki:

- pieczeń cielęca, 20 dag
- ugotowane ziemniaki, 20 dag
- śledź, 2 szt.
- jabłko, 3 szt.
- śmietana, 9 dag
- masło, 6 dag
- jajka, 4 szt.
- cebula, 10 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- gałka muskatołowa, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Usiekać drobno pieczonej cielęciny, dodać ugotowane przetarte kartofle. Śledzie obrane usiekać, jabłka utrzeć na tarce. Wszystkie składniki ucierać w donicy, dodając na przemian śmietanę, masło, jaja i startą cebulę. Masę wymieszać, dodać sól, pieprz, gałkę muskatołową, ziele angielskie. Włożyć do wysmarowanej masłem i osypanej bułką wysokiej wąskiej blachy i na pół godziny wstawić do gorącego pieca.

