ФОРШМАК



Москва, Москва
Россия

Форшмак (Геакте эринг, от нем. Vorschmack - «закуска»)
Способ приготовления: Соленую сельдь перед разделкой вымочить в воде или в молоке (в течение 3-4 часов). При разделке сельди отрезать край брюшка, голову и хвост, выпотрошить рыбу, надрезать вдоль спинки, снять кожу и отделить мякоть от костей. Сельдь пропустить через мясорубку (или мелко нарубить) вместе с замоченной мякотью булки, очищенным яблоком и луком. Образовавшуюся массу перемешать, добавить размягченное сливочное масло, после чего вновь тщательно растереть или вторично пропустить через мясорубку. Добавить по вкусу лимонную кислоту, сахар, перец и взбить ложкой (лучше деревянной). Отварить яйцо вкрутую, отделить белок от желтка; белок мелко нарубить ножом и перемешать с полученной массой. Массу выложить на тарелку или селедочницу и придать форму рыбы. Приложить голову и хвост. Желток протереть с уксусом, добавить слегка сахара и перца, залив этой смесью селедку. Украсить блюдо мелко нарезанным зеленым луком.Ингредиенты:2 сельди;1-2 ломтика булки;1 головка лука (лучше синего);1 яблоко;3-4 ст. ложка сливочного масла;1/5 чайной ложка лимонной кислоты;1/2 чайной ложки сахара;1 яйцо;50 грамм зеленого лука;1 столовая ложка уксуса (3%);перец (по вкусу). ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

Сообщить Другу

СТРОИТЕЛЬСТВО И ТРАНСПОРТ
база проектно-строительных организаций