

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](#)