Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Форшмак

14 декабря 2013 10:14 · https://open-cook.ru/recipes/forshmak



Форшмак по немецки “закуска”, это мясо запеченное с картофелем и селедкой и еще самыми разнообразными ингредиентами. Немецкий форшмак – закуска горячая, а вот форшмак еврейский – холодная закуска. В **“Книге о вкусной и здоровой пище”** именно тот мясной форшмак, который относится к горячим закускам. С приготовлением придется немножко повозиться, но в итоге получится вкусное, но очень сытное блюдо. Для нас с Ильей Николаевичем это оказалось полноценным ужином, потому что даже после маленького кусочка мы были абсолютно сытыми.

Для праздничного стола эта закуска хороша тем, что ее можно сделать заранее, а потом просто поставить в духовку, затем разложить по порционным тарелкам.

Из указанного в книге кол-ва продуктов у нас получилась квадратная форма со стороной 19 см:

- 250 гр вареного или жареного мяса (говядины, телятины, баранины, птицы)
- 1/2 сельди соленой (среднего размера)
- 2 ст.л. муки
- 2-3 шт. вареного картофеля (я использовала 2 картофелины среднего размера)
- 2-3 с.л. густой сметаны
- 2-3 яйца
- 1 ст.л. натертого сыра
- 1 ст.л. сливочного масла комнатной температуры
- соль, перец черный молотый
- растительное масло для формы
- 1 ст.л. сливочного масла + 1 маленькая луковица (или половина средней) **для картошки**

Картофель отварить и размять (лучше деревянной толкушкой), смешать с луком, поджаренным в слив. масле.



Вареное или жареное мясо и сельдь, очищенную от кожи, внутренностей и костей, пропустить через мясорубку с частой решеткой или измельчить в блендере.



Смешать в миске картофель с луком, селедочно-мясную массу, муку. сливочное масло, сметану и все это пропустить через мясорубку или воспользоваться блендером.





В полученную массу добавляем желтки, соль, перец и перемешиваем все. Белки взбиваем в пышную пену и добавляем к нашей массе, осторожно перемешиваем.



Переложить всю массу в форму, смазанную маслом, разровнять.



Посыпать все натертым сыром, сбрызнуть растительным маслом и поставить в духовку, разогретую до 180 градусов, на 30-40 минут.



Форшмак будет готов, когда он начнет отставать от стенок.



Вынуть его из формы, нарезать на небольшие кусочки, разложить по тарелкам и полить сметанно-томатным соусом

Из нашего форшмака получилось ровно 10 порций вкусной закуски.



Приятного аппетита!
