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

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

Форшмак

26 декабря 2015 21:01 · https://open-cook.ru/recipes/forshmak-1



Форшмак - это еврейская холодная закуска, достаточно популярная у нас в советское время. Причем, форшмак как борщ: основа одна, но каждая хозяйка готовит немного по-своему. Я взяла за основу рецепт Ильи Лазерсона, но чуть-чуть изменила. Надеюсь, он не предаст меня за это анафеме. Уже в разгаре процесса приготовления решила сделать три варианта подачи: традиционную на гренках, в маленькой баночке для уютных семейных или дружеских посиделок и современный вариант подачи с интересным ингредиентом, который стал неожиданным для нас самих, но добавил блюду праздничного вкуса.

Готовится форшмак очень просто и быстро. В холодильнике хранится не больше двух суток.

Приготовить форшмак можно двумя способами:

1. Все ингредиенты очень мелко нарезать ножом;
2. Все ингредиенты измельчить с помощью блендера.

Я готовила вторым способом.

На 1 миску (объемом примерно 350 мл) или где-то 16 порций:

- 1 селедка весом 500-600 гр
- 1 среднее яблоко
- 1 небольшая луковица (оказалось, что вкусно не только с обычным белым репчатым луком, но и со сладким крымским)
- 3 яйца, сваренных вкрутую
- 2 ломтика белого хлеба
- черный хлеб для гренок (вы можете выбрать любой хлеб, хоть обычный дарницкий, хоть цельнозерновой, хоть с семечками)
- 2 веточки укропа для украшения
- *1/2 лимона по желанию* (мне очень понравилось кушать форшмак, сдобрив его парой капель лимонного сока)
- *1/2 чашки брусничного или клюквенного варенья для современной подачи*
- *1/3 чашки сметаны*

С ломтиков белого хлеба срезать корочки и замочить в небольшом количестве воды.



Селедку разделать на филе и нарезать небольшими кусочками. Вот здесь есть видео от нашего подписчика по разделке селедочки.



Яблоко и лук почистить и нарезать произвольно небольшими кусочками.



В чашу блендера сложить селедку, яблоко и лук. Белый хлеб отжать и добавить в блендер. Яйца тоже можно добавить на этом этапе, я же измельчила их ножом и добавила позже, причем вы можете кинуть в блендер и белки и желтки, либо оставить желтки для украшения. Измельчить все.



Форшмак очень вкусен с ржаным хлебом. А с гренками он еще вкуснее. Поэтому нарезать ржаной хлеб ломтиками и обжарить их на сухой сковороде до румяной корочки.





Можете сделать как я и добавить в полученную массу яйца, мелко порезанные ножом, перемешать. Либо измельчить все продукты сразу. Тут уж кому как нравится.



Итак, **первый** вариант подачи форшмака, традиционный. Но у меня все равно с отклонениями получилось.

На гренки столовой ложкой выложить массу. Просто выложить горкой. Обычно все это украшалось измельченным желтком, но я посыпала мелко порубленным укропом и добавила по ломтику домашнего соленого огурца. Вы можете выбрать любой вариант или сделать по-своему. А еще сверху на форшмак в данном варианте кладут сметану.



Не смотря на простоту, это очень вкусная закуска, причем она украсит собой как обычные посиделки, так и праздничный стол!



Второй вариант подачи форшмака. Здесь вообще все просто. Сделать гренки, а *форшмак* переложить в красивую миску, салатницу или маленькую баночку, украсить укропом или желтками. На тарелку или деревянную доску поставить емкость с форшмаком, рядом выложить гренки. Я добавила пару ломтиков лимона, чтобы намазав форшмак на гренку, полить его лимонным соком. Да, мне так нравится, можете считать извращенкой :)



Ну и **третий** вариант современной подачи. Предупреждаю сразу, будет лучше и вкуснее, если для этого варианта вы тоже приготовите гренки, просто я забыла это сделать из-за недостатка времени и спешки.

Все просто: из ломтиков ржаного хлеба вырезать кружочки формочкой или стопкой, обжарить на сухой сковороде до румяной корочки. На одну круглую гренку выложить чайной ложкой немного форшмака, накрыть второй гренкой. Теперь выложить сверху сметану, совсем по чуть-чуть, буквально по 1/2 чайной ложки. Украсить вареньем и листиком укропа.



Кисло-сладкий вкус варенья из брусники или клюквы и нежность сметаны отлично дополняют гренки и сам форшмак. Непривычно, но вкусно!



Вот такой у нас получился вкусный форшмак. Красивый и праздничный :)

Приятного аппетита!

Комментарии: 1



Евгений # 20:15 7.01.2016

Отличные рецепты! Удачи Вам . С Новым годом и Рождеством