Форшмак из сельди с картошкой

Форшмак – замечательный паштет национальной еврейской кухни. Приготовить его очень просто. Ингредиентов немного, но их сочетание делает блюдо оригинальным и вкусным.

Подаётся в качестве холодной закуски.

Идеальный форшмак – нежный форшмак. Чтобы добиться нужной консистенции, существуют маленькие секреты, о которых мы с радостью расскажем вам в нашем рецепте.

Ингредиенты:

Тушка сельди – 1 шт.

Картошка – 2 шт.

Куриное яйцо – 2 шт.

Подсолнечное масло

Укроп, петрушка, зелёный лук

Приготовление:

Лучше всего взять целую сельдь и разделать её самостоятельно.

Берём рыбу, обрезаем голову, хвост, плавники, разрезаем брюхо и удаляем внутренности.

Затем следует снять с рыбы кожу и тщательно выбрать кости, чтобы получилось филе.

Смотрим внимательно на наличие костей.

Присутствие костей в форшмаке - недопустимо.

После того, как мы подготовили рыбу, кладём её на рабочую поверхность и нарезаем маленькими кусочками.

Займёмся картошкой и яйцами.

Картофель и яйца нужно отварить.

Яйца варим вкрутую. Но одно яйцо отварим всмятку.

Благодаря сваренному всмятку яйцу, наш форшмак станет более нежным.

Готовую картошку и яйца остудим, почистим.

Теперь перемалываем сельдь в мясорубке.

Туда же яйца и картофель.

Картошки будет больше, чем других ингредиентов. Так и должно быть.

Все перемолотые продукты перемешиваем, добавляем пару ст.л. подсолнечного масла и снова перемешиваем.

Наш форшмак готов.

Добавим в него зелёного лука, вкусовые качества от этого станут ярче.

Подаётся сей шедевр с черным хлебом или гренками.

Бэ тэавон! Что в переводе с иврита означает «приятного аппетита»!