**Форшмак из селедки классический**

**Ингредиенты**

Селедка – 1 шт. (180-200 г)

Яйцо СО – 1 шт.

Яблоко зеленое кисло-сладкое – 1 шт.

Лук репчатый – 1 шт. (150 г)

Лимонный сок – 1 ст. л.

Сливочное масло – 100 г

Белый хлеб – 2 кусочка

Вода – 50 мл

Чёрный молотый перец – щепотка (по желанию)

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить классический форшмак из селедки? Подготовим продукты. Сельдь для этой закуски лучше взять бочковую, малосолёную, жирную.

**Шаг 2**

В первую очередь разделываем селёдку: удаляем голову, хвост, разрезаем брюшко и удаляем внутренности. Затем разрезаем по спинке, удаляем хребет с костями и снимаем кожицу. Мелкие кости удобно удалить при помощи пинцета. Для быстроты можно просто взять уже разделанное филе бочковой сельди.

**Шаг 3**

С 2-х кусочков чёрствого белого хлеба срезаем корочки и заливаем хлеб питьевой кипячёной водой, чтобы размок. Молоко для еврейского форшмака не используют.

**Шаг 4**

Яблоко для форшмака подходит зелёное, кисло-сладкое. Очищаем его от кожуры, разрезаем, удаляем сердцевину и нарезаем на кусочки. Перекладываем в миску и поливаем лимонным соком, чтобы не потемнели.

**Шаг 5**

Репчатый лук очищаем и разрезаем на четвертинки.

**Шаг 6**

Яйцо отвариваем вкрутую, охлаждаем, очищаем и разрезаем пополам.

**Шаг 7**

Сливочное масло нарезаем небольшими кусочками.

**Шаг 8**

Насадку мясорубки для прокрутки ингредиентов мы будем использовать со средними дырочками, чтобы форшмак не получился похожим на паштет. Многие любители форшмака предпочитают просто мелко измельчать все продукты при помощи ножа, чтобы каждый кусочек этого вкусного блюда ощущался.

**Шаг 9**

Пропускаем все ингредиенты через мясорубку по очереди: селёдку, репчатый лук, яйца, кусочки сливочного масла, яблоки и хорошо отжатый от воды белый хлеб.

**Шаг 10**

Всё тщательно перемешиваем, можно добавить чёрный молотый перец, и пробуем на вкус. Накрываем пищевой плёнкой и отправляем в холодильник настояться минимум на 1 час, чтобы все ингредиенты хорошо соединились.

**Шаг 11**

Приготовленный форшмак выкладываем на кусочки поджаренного хлеба, украшаем зеленью, ломтиками лимона и подаём к столу в качестве закуски.

**Шаг 12**

Форшмак получился очень вкусным, нежным, сливочным, в меру солёным, ароматным, с нотками свежести кислого яблока, а также он очень красиво смотрится на праздничном столе.

Приятного аппетита!