**Как приготовить еврейский форшмак**

Еврейский рецепт форшмака из селедки предполагает использование минимума дополнительных ингредиентов. Считается, что они могут перебить рыбный вкус блюда. В закуску обязательно добавляют черствый хлеб, ведь так форшмак готовили еще тогда, когда называли блюдо «едой бедняков».

Форшмак по-еврейски получается пышной и воздушной за счет использования соды. Ее нужно брать буквально щепотку. Важно, чтобы сода не чувствовалась в закуске.

**Компоненты:**

* малосольная сельдь — одна;
* батон черствый — три кусочка без корки;
* лук — одна крупная головка;
* сливочное масло — 300 г;
* масло подсолнечное рафинированное — пять столовых ложек;
* уксус — по вкусу;
* сода — щепотка.

**Приготовление форшмака по-еврейски**

1. Почистите рыбу, удалите кости, филе порежьте на крупные куски.
2. Разрежьте очищенную от шелухи луковицу на несколько частей.
3. Сбрызните мякоть батона небольшим количеством уксуса.
4. Прокрутите рыбу, хлеб и лук на мясорубке дважды.
5. Смешайте получившуюся смесь с размягченным сливочным маслом комнатной температуры.
6. Добавьте немного растительного масла.
7. Перемешайте до однородности, а затем влейте оставшийся объем подсолнечного масла, тщательно все перемешайте.
8. Посыпьте щепоткой соды.
9. Взбивайте ложкой, пока закуска не приобретет воздушную консистенцию.

Какой рецепт форшмака может претендовать на звание «настоящего еврейского», хозяйки могут спорить до бесконечности. В разных семьях блюдо готовили по-своему и считали его каноничным. Но в Израиле уверены, что настоящий форшмак — это, в первую очередь, минимум ингредиентов.