Przysmak w galarecie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3040 razy.

Dobra galareta nie rozpływa się na półmisku, ale też nie jest "twarda". Zawsze powinna być przezroczysta. Galaretę "codzienną" przyrządzamy z wywaru warzywnego /z dodatkiem żelatyny/ wykwintną - z odrobiną alkoholu /np. białego wina/. Przystawkę można przygotować z ryb, drobiu, mięsa lub warzyw. Bardzo smaczna galareta powstanie z karpia, leszcza, drosza, szczupaka. Najpierw należy ugotować wywar z włoszczyzny z dodatkiem liści laurowych i ziarenek ziela angielskiego.

GALARETA Z RYB

Rybę /całą lub w dzwonkach/ wkładamy pod koniec gotowania. Ugotowaną rybę wyjmujemy, a wywar gotujemy dalej tak długo, aż odparuje co najmniej połowa wody.

GALARETA Z DROBIU

Drób płuczemy i zalewamy lekko osoloną wodą. Gotujemy około 1,5-2 godz. Pod koniec gotowania wkładamy oczyszczone i pokrojone warzywa. Wywar odcedzamy, wybieramy kości, zdejmujemy skórę. Duże kawałki kroimy w kostkę lub w paseczki.

ZIMNE MIĘSA

Wędliny lub mięso w galarecie to bardzo elegancka przystawka. Do potrawy można wziąć pieczeń cielęcą lub wołową albo schab. Bardzo smaczna będzie także szynka. Galaretą można zalewać plastry mięsa albo ruloniki z wędlin, do których włożymy np. plasterki ogórka lub połówki jajek. Galarety uważane są za przekąski wykwintne i eleganckie. Ich zrobienie wymaga jednak nieco czasu i wprawy. /"Dobre Rady"/