
Galareta z nóżek cielęcych lub wieprzowych

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1422 razy.

2 nóżki wieprzowe lub cielęce
ziele angielskie
30 dkg cielęciny lub chudej wieprzowiny
liść bobkowy
10 dkg włoszczyzny (bez kapusty)
sól
5 dkg cebuli
3 ząbki czosnku

Cebulę przepołowić , zrumienić na płycie. Ogolone, starannie oczyszczone, porąbane i sparzone nóżki ugotować powoli. Gdy nóżki na pół ugotowane, dodać mięso i dalej powoli gotować ; na koniec dodać warzyw, cebulę i przyprawy, wszystko ugotować bardzo miękko. Wywar odcedzić , odjąć mięso od kości, pokrajać na małe kawałki, wymieszać mięso z wywarem, pieprzem i rozartym czosnkiem, wylać do formy dostosowanej wielkością do ilości galarety (rosół ma pokryć powierzchnię mięsa), ostudzić . Gdy galareta zacznie krzepnąć , wymieszać ją do dna, aby mięso równomiernie rozmieścić wśród galarety. Przed podaniem zebrać tłuszcz z powierzchni, galaretę wyłożyć na okrągły półmisek, pokrajać . Podawać z octem lub cytryną, chrzanem z octu, ćwikłą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD