Galareta z nóżek cielęcych lub wieprzowych

Dodano: 2010-01-01 17:23:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1552 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 roztartym 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