WĘDLINY

Dodano: 2010-01-01 17:23:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1146 razy.

Niezbędne w każdym zestawie zimnych zakąsek są wędliny, Dobór ich zależy od ich kosztu, ale w zasadzie należy dobrać kilka rodzajów wędlin (najmniej dwa) różniących się od siebie barwą, np. szynka i pasztet, ,sucha kiełbasa i polędwiczka łososiowa, itp. Wędliny powinny być pokrajane cienko i symetrycznie, obrane z osłony, większe płaty, np. szynki, należy przekrajać na pół. Wędliny układa się na małych, prostokątnych półmiskach zakładając dno półmiska jednymi gatunkami wzdłuż, innymi zaś w poprzek. Zbyt grubą warstwę tłuszczu, np. z szynki, należy ściąć pozostawiając rąbek tłuszczu na 1 cm szerokości (z resztek tłuszczu można sporządzić masę do smarowania kanapek). Półmisek z wędliną przybiera się rąbkiem zielonej sałaty, krążkami pomidora, ogórka świeżego itp., zależnie od sezonu. Wędliny podawać ż sosem tatarskim, sosami ze śmietany musztardą, chrzanem z octem, korniszonami, ogórkiem, pomidorem surowym lub pasteryzowanym w całości (tzw. pellati) itp.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD