
Galareta mięsna do zalewania

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1416 razy.

30 dkg kości cielęcych kruchych stawowych i nóżek cielęcych
5dkg marchwi
ziele angielskie
5dkg selera
sól
5dkg żelatyny
5 dkg pietruszki
liście bobkowe
ocet
5 dkg cebuli
3 białka do klarowania

Kości opłukać , porąbać , zalać wodą i powoli gotować 2 godziny. Warzywa opłukać , oczyścić , włożyć do kości, dodać przyprawy; ugotować , odtłuścić i wygotować do 1,25 litra objętości. Do wywaru dodać sól, ocet do smaku, rozpuszczoną żelatynę. Galaretę sklarować białkami, wynieść w chłodne miejsce; gdy krzepnie, zaczynać zalewanie.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD