
Galareta krzepnąca bez żelatyny

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1352 razy.

2,5 l wody
5 dkg cebuli
1,25 kg kości kruchych cielęcych i nóżek
liść bobkowy
5 dkg pietruszki
ziele angielskie
sól
5 dkg selerów
2 dkg octu 6%
3 dkg marchwi
2 dkg powideł pomidorowych

Nóżki oczyścić , opłukać , przerać kilka razy, zalać wodą, posolić i gotować pod przykryciem na niezbyt silnym ogniu około 4 godzin. Gdy nóżki się dogotowują, dodać oczyszczone warzywa i przyprawy, dogotować . Wywar odcedzić przez sprane, rzadkie płótno. Ma go pozostać 1 litr; jeżeli potrzeba, wygotować go lub uzupełnić wodą, dodać ocet, wymieszać dla koloru z powidłami pomidorowymi, sklarować i ostudzić . Krzepnącym wywarem zalewać potrawę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD