# Szynka, cielęcina, ozór lub pasztet w galarecie

Dodano: 2010-01-01 17:23:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1311 razy.

30 dkg szynki lub 30 dkg pasztetu (z dziczyzny lub drobiu) lub zimnej duszonej cielęciny, albo gotowanego ozora
10 łyżek krzepnącej galarety
2 jaja na twardo
przybranie z sezonowych dodatków

Kupić 30 dkg szynki lub pasztetu w 10 jednakowej grubości kawałkach. Okroić tłuszcz z szynki tak, aby pozostał tylko jego rąbek na 1 cm szeroki, albo pokrajać cienko zimną cielęcinę duszoną, albo ozór, kawałki ułożyć porcjami po dwa na prostokątnym półmisku. Ugotować jaja na twardo, ostudzić w zimnej wodzie, obrać ze skorupek. Przygotować sezonowe, dwubarwne przybranie, krajane w krążki lub półkrążki jednakowej wielkości, przybrać każdą porcję kawałkiem jaja i krążkami warzyw układając jednakowy wzór na wszystkich porcjach. Każdą porcję zalać najpierw pierwszą łyżką silnie już krzepnącej galarety. Gdy zastygnie, oblać galaretą po raz drugi. Pozostałą galaretę nieco podgrzać , a gdy ostygnie, zalać mięso po raz ostatni, tak aby galareta nieco spłynęła na półmisek; ostudzić . Podawać z sosem tatarskim, majonezowym.

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