Galaretka z drobiu w foremkach

Dodano: 2010-01-01 17:23:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1540 razy.

40 dkg pozostałości drobiu gotowanego lub pieczonego
3/4 litra rosołu z kury lub kurcząt
3 dkg cebuli
warzywa sezonowe do przybrania
2 dkg żelatyny
3 białka do sklarowania

Cebulę zrumienić na płycie, zalać rosołem z kury i podgotować, jeżeli potrzeba dodać do rosołu przyprawy, włożyć resztki ugotowanego mięsa, przeznaczonego na galaretę, podgotować go przez chwilę, mięso wyjąć, rosół staranie odtłuścić, odcedzić, wymieszać z żelatyną, jeżeli potrzeba, sklarować. Mięso obrać ze skóry, pokrajać na kawałki. Dno okrągłych foremek lub filiżanek pokryć cienką warstwą stygnącej galarety, ostudzić, na galarecie ułożyć przybranie. Mięso podzielić na równe porcje, włożyć da foremek, zalać kilkoma łyżkami galarety i ostudzić, aby przybranie i mięso przylgnęło do galarety. Krzepnącą galaretą powtórnie zalać mięso tak; aby zostało nią całkowicie przykryte i galaretę ostudzić. Przed podaniem foremki na kilka sekund zanurzyć w gorącej wodzie, wyjąć z foremek i wydać porcjami lub ułożone na półmisku. Podawać z zimnymi sosami.

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