

---

# Kura lub kurczęta w galarecie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1170 razy.

1 kura nie tłusta  
(25 dkg nóżek z drobiu)  
15 dkg włoszczyzny (bez kapusty)  
sól  
liść bobkowy  
ziele angielskie  
3 białka do sklarowania  
(2 dkg żelatyny)

## Przybranie

krażki lub cząstki surowej pomarańczy, lub winogrona albo owoce z kompotu (śliwki, wiśnie, połówki renklod, dereń itd.), lub warzywa sezonowe, listki zielonej sałaty. Sprawioną kurę ugotować z włoszczyzną i solą bardzo miękko, ostudzić w rosole, zimne mięso wyjąć, rosół odcedzić. Jeżeli nie ma nóżek z drobiu, rosół wymieszać z napęczniałą żelatyną; sklarować białkami, powoli precedzić, galaretę ostudzić. Mięso obrać ze skóry i pokrajać: odciąć skrzydełka i nóżki od tułowia; odciąć udka od nóżek w stawie kolanowym, przeciąć mięśnie od wewnątrz wzdłuż kości, przytrzymując mięso wyjąć kości z udek i nóżek ostrożnie, aby nie poszarpać mięśni, udka pokrajać na płask, na dwie części. Z każdej połowy piersi wyciąć 3-4 płaskie filety. Dno półmiska zalać cienką warstwą krzepnącej galarety, ostudzić ją. Na galarecie ułożyć porcje kury, do każdej dać jeden kawałek ciemniejszego i jeden kawałek białego mięsa na wierzch, porcje przybrać osączonymi owocami z kompotu, surową pomarańczą lub winogronami (zależnie od sezonu), lub ugotowanymi warzywami sezonowymi. Kurę zalewać dwa razy silnie krzepnącą galaretą, za każdym razem ostudzić ją. Warstwa galarety nie powinna być zbyt gruba. Pozostałą galaretę posiekać i przybrać nią półmisek. Przed podaniem półmisek przybrać kilkoma mniejszymi listkami sałaty, przekrojonymi wzdłuż na połowy. Podawać z sosem majonezowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD