GALARETKA KLAROWNA - AUSZPIK

Dodano: 2010-01-01 17:23:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 3639 razy.

3 szklanki wywaru z włoszczyzny (lub wywar z ryb, kości cielęcych),
2 dag lub 6 listków żelatyny,
2 łyżeczki octu,
przyprawa do zup,
3 białka,
pieprz,
ziele angielskie

Listki żelatyny namoczyć w zimnej wodzie, osączyć i włożyć do gorącego wywaru (nie gotować). W przypadku użycia żelatyny sproszkowanej należy namoczyć ją w kilku łyżkach zimnej wody. Dodać wszystkie pozostałe składniki (białka roztrzepać), następnie powoli ogrzewać, by białka się ścięły. Zagotowany płyn odstawić na 20 minut, przelać na serwetę lub gęstą gazę, żeby powoli ściekał. Odstawić w zimne miejsce, a następnie galaretą ścinającą się zalewać jaja na twardo, pomidory faszerowane itp. Można też dekorować nią zakąski.

Nadesłała(a): Cartall - Książka Kucharska na CD