Schab w galarecie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 7447 razy.

60 dag schabu,

tłuszcz,

1 dag mąki,

1 dag ketchupu,

8 dag cebuli,

2 dag żelatyny,

białko,

sól, pieprz,

jajko gotowane,

papryka konserwowa,

zielenina

Mięso umyć, odciąć kości, pozostawiając tylko małe odcinki kości żeberkowych, natrzeć przyprawami i pozostawić w lodówce na kilka godzin. Następnie posypać mąką, zrumienić na silnie rozgrzanym tłuszczu razem z obraną i drobno posiekaną cebulą, dusić na małym ogniu skrapiając wodą. Miękkie mięso wyjąć, wystudzić, pokroić w plastry ułożyć na półmisku, udekorować. Sos odtłuścić, połączyć z ketchupem i białkiem, podgrzewać powoli ciągle mieszając do zagotowania. Następnie dodać namoczoną w małej ilości zimnej wody żelatynę, chwilę pogotować, doprawić, przecedzić przez lniana ściereczkę, pozostawić do stężenia. Tężejącą galaretą polać schab.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>