
Szynka a la Henryk 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2622 razy.

25 dag szynki gotowanej wędzonej,

20 dag pasztetu z drobiu,

15 dag pieczarek,

50 ml śmietanki kremowej,

250 ml rosółu,

50 ml białego wytrawnego wina,

1 dag ketchupu,

białko,

2 dag żelatyny,

jajko gotowane,

pomidor

sól, pieprz

Pieczarki oczyścić , opłukać , drobno pokroić , usmażyć i wystudzić , wymieszać z pasztetem i ubitą śmietanką, doprawić do smaku. Szynkę pokroić w plastry, co drugi nie przecinając do końca, a w powstałe kieszenie nałożyć przygotowany pasztet, lekko spłaszczyć , ułożyć na półmisku, udekorować . Rosół wymieszać z białkiem i ketchupem, podgrzewać na małym ogniu szybko mieszając trzepaczką, zagotować , dodać namoczoną w małej ilości zimnej wody żelatynę oraz wino, chwilę pogotować , przecedzić przez lnianą ściereczkę i pozostawić do stężenia. Tężejącą galaretą zalać przygotowaną szynkę.

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