
Wołowina w galarecie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2415 razy.

60 dag wołowiny bez kości,

8 dag słoniny,

sól, pieprz,

cebula,

marchew,

pietruszka,

seler,

2 szklanki rosołu z gotowanego mięsa,

3 łyżeczki żelatyny

Mięso umyć , osączyć z wody. Dobrze schłodzoną słoninę pokroić w słupki. Słoninę oprószyć pieprzem, naszpikować skośnie w stosunku do długości mięsa dość gęsto cały kawałek. Włożyć naszpikowane mięso do niewielkiej ilości wody, osolić , podgotować a następnie dodać włoszczyznę i ugotować do miękkości. Mięso wyjąć , można je włożyć między dwie deseczki i lekko spłaszczyć . Odcedzić 2 szklanki rosołu, wystudzić , wsypać żelatynę a gdy napęcznieje, podgrzać do wrzenia. W dość wysokim naczyniu ułożyć mięso w całości i zalać galaretą, odstawić do stężenia. Przed podaniem pokroić mięso razem z galaretą, przybrać zieloną pietruszką i jajkami na twardo.

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