# Wołowina w galarecie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2619 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 miedzy 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>