
Kaczka w galarecie

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4664 razy.

1 kaczka (1,5 kg.),
1 nóżka cielęca (50 dag.),
1 wątróbka z kaczki,
1 porcja włoszczyzny bez pora,
2 cebule,
1 jajko,
1 łyżka masła,
2 łyżeczki żelatyny,
1/3 szklanki wytrawnego, białego wina,
2 suszone grzyby,
1/2 cytryny,
10 ziaren pieprzu,
1 listek laurowy,
sól.

PRZYBRANIE :

sałata,
kilka gałązek natki pietruszki.

Kaczkę i nóżkę cielęcą dokładnie umyć , włożyć do garnka i zalać wodą. Włoszczyznę i jedną cebulę oczyścić umyć i dodać mięsa wraz z umyтыми grzybami, solą, pieprzem i listkiem laurowym. Gotować na małym ogniu ok. 1 godz. Wątróbkę opłukać , drobno pokroić . Drugą cebulę obrać , posiekać i usmażyć na maśle wraz z wątróbką. Miękkie mięso wyjąć z garnka, a rosół przecedzić . Z kaczki wykroić całą pierś, a resztę mięsa oddzielić od kości i drobno pokroić . Do pokrojonego mięsa dodać wino oraz wątróbkę z cebulą, wymieszać i odstawić do ostygnięcia. Żelatynę namoczyć w 2 łyżkach zimnej przegotowanej wody. Odtłuścić 1 l. rosółu, sklarować go rozmąconym białkiem (jeśli jest mętny), zagotować i przecedzić . Dodać sok z cytryny i żelatynę, doprawić do smaku. Do salaterki lub na głęboki półmisek wlać 1/3 rosółu i pozostawić do zastygnięcia. Następnie pośrodku tej galarety ułożyć rozdrobnione mięso i pierś kaczki, zalać je tężejącym rosółem i wstawić do lodówki do zastygnięcia. Galaretę z mięsa wyjąć (odwracając naczynie do góry dnem) na talerz wyłożony liśćmi sałaty i ozdobić natką pietruszki. Podawać z ćwiartkami cytryny lub octem winnym i pieczywem.

Galaretę można sporządzić również z gęsich podrobów.