Kaczka w galarecie

Dodano: 2000-08-20 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4857 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 doda
mięsa wraz z umytymi 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 wyja
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. rosołu, 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 rosołu i pozostawić do zastygnięcia. Następnie pośrodku tej galarety ułożyć rozdrobnione mięso i pierś
kaczki, zalać je tężejącym rosołem i wstawić do lodówki do zastygnięcia. Galaretę z mięsa wyjąć (odwracając
naczynie do góry dnem) na talerz wyłożony liść mi sałaty i ozdobić natką pietruszki. Podawać z ć wiartkami cytryny
lub octem winnym i pieczywem.

Galaretę można sporządzić również z gęsich podrobów.