Chateaubriand w galarecie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2504 razy.

800 g polędwicy wołowej,

sól, pieprz,

4 korniszony,

12 cząstek pomarańcz,

łyżeczka żelatyny,

szklanka bulionu,

olej do smażenia

Z polędwicy ukroić 4 podwójne befsztyki, lekko rozbić i usmażyć z obu stron na rozgrzanym oleju. Oprószyć solą i pieprzem i jeszcze raz kilka minut obsmażyć . Befsztyk zdjąć z patelni, ostudzić . Żelatynę rozpuścić i połączyć z bulionem. Z befsztyków ułożyć torebki, ułożyć je w salaterce. Pokroić korniszony w paski. Do kieszonek wkładać na przemian: ćwiartki korniszonów i cząstki pomarańczy (po 3 na befsztyk). Całość zalać galaretą. Odstawić do schłodzenia i stężenia galarety. Tuż przed podaniem posypać zieleniną.

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