Piersi indycze w galarecie poziomkowej

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2410 razy.

ok. 75 dag mięsa indyczego (piersi),

sól,

6-8 goź dzików,

rodzynki,

3 dag żelatyny,

1/2 szklanki soku z poziomek,

1/2 szklanki czerwonego wytrawnego wina

Na osolony wrzątek włożyć umyte mięso i gotować na słabym ogniu 1 1/2-2 godz. Pod koniec gotowania dodać goź dziki. Gdy mięso zmięknie, wyjąć je, wyluzować kości i pokrajać w plastry. Ułożyć w szklanej salaterce, przybrać rodzynkami. Wywar przecedzić przez gęste sito, odmierzyć 2 szklanki i zagotować . Rozpuścić żelatynę namoczoną w niewielkiej ilości zimnej wody. Dolać sok i wino i zalać ułożone w salaterce plastry piersi indyczej. Pozostawić do zastygnięcia.

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