
Chaud-froid z kury

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3543 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 4,5 godz.

1 kura wagi ok. 2,5 kg,

3 cebule naszpikowane 3 goździkami,

2 obrane i pokrojone marchwie,

biała czesc 1 pora,

200 ml smietanki,

50 g masla,

50 g maki,

25 g mocnej wodka z winogron (brandy),

25 ml porto,

skorka z 1 pomaranczy pokrojona w "julienne" (cienkie paski),

skorka z 1 cytryny pokrojona w "julienne",

1 bouquet garni,

sol, pieprz,

faszerowane oliwki do przybrania,

2 listki zelatyny rozpuszczonej w wodzie.

1. Kure sprawic. Odciac lapy, skrzydelka i szyje, ktore, wraz z podrobami, zalac woda i zagotowac. Odcedzic, przelac zimna woda i przelozyc do duzego

rondla. Dodac warzywa i bouquet garni. Osolic, doprawic pieprzem i gotowac

30 min. Dodac tuszke kury i gotowac dalej 1 godz. Kure wyjac, odkroic piersi i ludka. Schlodzic je. Reszte wlozyc ponownie do bulionu i gotowac kolejne 30 min. Bulion przecedzic, odparowac do objetosci 500 ml, po czym schlodzic i odtluscic.

2. Z maki i masla sporzadzic biala zasmazke. Ostudzic, nastepnie rozprowadzic

400 ml goracego bulionu. Gotowac 10 min, po czym dodac wodke i porto oraz,

ciagle mieszajac, lyzka po lyzce, smietanke, polowe zelatyny. Sos wymieszac,

gotowac 5 min, po czym schlodzic do granicy ostygnięcia. Reszte zalatyny

rozpuszcic w pozostalym bulionie.

3. Schlodzone piersi i udka pokryc warstwa sosu, po czym wstawic do lodowki.

Gdy pierwsza warstwa beszamelu skrzepnie, nalozyc nastepna i ponownie

schlodzic w lodowce. Czynnosc te powtarzac az dowyczerpania sosu.

4. Na warstwach zastyglego beszamelu ulozyc oliwki oraz paski skorki z cytryny

i pomaranczy. Pokryc wszystko warstwa bulionu z zelatyna i ponownie schlodzic. Podawac na zimno.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 18.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

takie żarcie to u ruskich wpierdalają w izbach wytrzeźwień aby się ogarnąć
Nadesłał(a): ireneusz bartuszek kucharz „y”, <ireneusz@fuck.net> 2006-01-22 13:01:34