
Galantynka z indyka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3573 razy.

Porcja dla 10 osob. Czas przygotow. 6 godz.

1 indyk (ok. 4 kg),

200 g beszamelu,

20 g zelatyny,

250 ml malagi,

3 l wywaru miesnego.

Farsz:

500 g cieleciny,

300 g watrobki cielecej,

200 g boczku,

1 bulka,

mleko do namoczenia bulki,

50 g orzeszkow pistacjowych,

50 g suszonych borowikow,

1 peczek zielonej pietruszki,

3 jaja,

sol, pieprz.

1. Indyka rozkroic wzdluz grzbietu, wyjac kosci. Skrzydla odciac, otwory zaszcyc. Skrzydla i korpus ugotowac w wywarze. Wywar przecedzic. Borowiki umyc,

namoczyc, ugotowac w tej samej wodzie. Ugotowane pokroic w kostke. Wywar z

borowikow dolac do przecedzonego wywaru.

2. Zrobic farsz: bulke namoczyc w mleku, odcisnac. Orzeszki posiekac. Jajo ugotowac, pokroic w kostke. Pietruszke oplukac, drobno pokroic. Bulke zemlec

razem z cielecina, watrobka, boczkiem. Wymieszac z borowikami, jajami, orzeszkami i zielona pietruszka. Dodac sol i pieprz.

3. Zrobic galantynke: rozkrojonego indyka rozlozyc, obciac brzegi tak, by pozostal prostokat. Napelnic go farszem, zwinac w rulon, zawinac w plotno, mocno zwiazac gruba bawelniana nitka.

4. Zagotowac wywar, wlozyc galantynke, gotowac ok. 1 godz. Po ugotowaniu pozostawic ja w wywarze na 1 godz. Nastepnie wyjac, przycisnac deseczka, obciazyć

ciezarkiem, odstawic do ostygnięcia.

5. Wywar odparowac do 1/5 objetosci. Wlac malage, zagotowac. W wywarze rozpuscic zelatyne, namoczona w 2 lyzkach zimnej wody, odstawic, by galaretka ostygla.

6. Wymieszac beszamel z 4/5 ostudzonej, ale jeszcze plynnej galarety i kilkakrotnie pokryc galantynke. Gdy beszamel stezeje, polac galantynke pozostala

plynna galareta, wstawic do lodowki na 3 godz.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 66.

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