
Galantynka z kaczki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2768 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 5,5 godz.

1 kaczka (ok. 2 kg),

700 g cieleciny,

150 g watrebek z gesi lub innego drobiu,

50 g suszonych grzybow,

30 g masla,

30 g maki,

4 jaja,

50 g orzeszkow pistacjowych,

1 lyzka drobno pokrojonego koperku,

750 ml wywaru z jarzyn,

100 ml porto,

15 g zelatyny,

sol, pieprz.

Przybranie:

owoce z kompotu,

sos zurawinowy.

1. Kaczke rozciac wzdluz grzbietu. Odciac mieso od skory. Mieso z piersi pokroic w kostke, a reszte miesa odlozyc do zmielenia.

2. Grzyby umyc, namoczyć, ugotowac, pokroic. Wywar zachowac. Watrobke pokroic w kostke.

3. Zrobic farsz: zemlec cielecine i odlozone do zmielenia mieso z kaczki. Maslo przesmazyc z maka, dodac do zmielonego miesa. Wbic jaja. Wlozyc pokrojone w kostke mieso z piersi, watrobke i grzyby. Dopravac sola, pieprzem. Dodac orzeszki pistacjowe, koperek. Dobrze wymieszac.

4. Skore z kaczki rozlozyc na stole, obciac brzegi tak, by powstal prostokat. Nalozyc farsz, zwinac w rulon, zawinac w plotno, zwiazac gruba nicia, konce zaszyc. Wlozyc do goracego wywaru z jarzyn, gotowac na malym ogniu ok. 1,5 godz. Po ugotowaniu przycisnac deseczka, obciazyć ciezarkiem, ostudzic.

5. Wywar z kaczki odparowac do 250 ml. Dodac 250 ml wywaru z grzybow i porto.

Zagotowac i w goracym wywarze rozpuscic zelatynie namoczona w 2 lyzkach zimnej wody. Gdy galareta

ostygnie, oblac nia galantynke i wstawic ja do lodowki. Reszta galarety wylac na blache. Gdy zupełnie stezeje, pokroic w kostke.

6. Zimna galantynke przelozyc na polmisek, przybrac kostkami galarety, czeresniami i brzoskwiniami z kompotu oraz sosem zurawinowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 64.

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