
Indyk rekonstruowany w beszamelu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3214 razy.

Porcja dla 30 osob. Czas przygotow. 7-8 godz.

1 indyk (ok. 4 kg),

400 g pasztetu z gesich watrobek lub pasztetu z innego drobiu,

200 g masla,

500 ml beszamelu,

500 ml wywaru drobiowego,

200 ml malagi,

60 g zelatyny,

sol.

Przybranie:

22 plastry ananasa,

28 czeresni koktajlowych.

1. Sprawionego indyka ulozyc w brytfannie, polac lyzka masla, wlac kilka lyzek

wody, wstawic do ogrzanego do temp. 190-200żC piekarnika. Piec 3 godz. W

czasie pieczenia polewac sosem i woda.

2. Pasztet z watrobek rozetrzec z maslem na pulchna mase. Zelatyne namoczyc w

malej ilosci zimnej wody. Zagotowac wywar z malaga, rozpuscic w nim namoczona zelatyne. Odstawic, by galareta ostygla. Nastepnie 2/3 galarety wymieszac

z beszamelem, reszte odstawic.

3. Gdy indyk ostygnie, odkroic z nog i piersi szerokie plastry i odkladac zachowujac kolejnosc. Korpus przeciac na kilka czesci. Odkrojone plastry smarowac masa pasztetowa i ukladac na korpusie tak, by indykowi nadac pierwotny ksztalt. Calego indyka oblac beszamelem. Czesc masy pasztetowej zachowac.

4. Na wierzchu indyka za pomoca "rekawa" zrobic prostokat z reszty masy pasztetowej. W srodku prostokata ulozyc plastry ananasa, przybrac czeresniami i

polac pozostala 1/3 plynnej galarety. Wstawic do lodowki na 2-3 godz.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 92.

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