

---

# Udka z foie gras

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3624 razy.

50 szt.                      Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

1 piers gesi (ok. 1 kg),

100 ml wody,

2 łyżki oliwy,

sol, pieprz.

Sos beszamel:

200 g masła,

200 ml mleka,

2 łyżki maki,

3 łyżeczki żelatyny,

sol, pieprz.

Nadzienie:

500 g foie gras (przetłuszczonej wtroby gesiej) lub domowego

pasztetu drobiowego,

50 g smietanki kremowki,

1/2 łyżeczki cukru,

1 łyżeczka koniaku,

sol, pieprz.

Galaretka:

2 łyżeczki żelatyny,

200 ml porto.

1. Mieso gesi umyc, osuszyc, natrzec sola, zawinac w folie aluminiowa, wstawic

do piekarnika nagrzanego do temp. 200°C. Piec 40 min, polewajac co jakis

czas woda. Po upieczeniu ochlodzic.

2. Foie gras (lub pasztet drobiowy) przetrzec przez sito. Wymieszac ze smietanka i koniakiem. Doprawic do smaku cukrem, sola i pieprzem.

3. Żelatyne do sosu beszamel moczyć 15 min w 50 ml mleka. Masło rozpuszcic w

rondelku, wymieszac z maka, zasmazyc. Rozprowadzic zasmazke 150 ml mleka,

zagotowac stale mieszajac, tak by powstal jednolity sos. Dodac osaczona z

mleka żelatyne. Podgrzewac, stale mieszajac, do czasu rozpuszczenia żelatyny. Ochlodzic.

4. Z piersi gesi zdjac skore, usunac kosc. Mieso pokroic na czworosciany o wysokosci 3 cm i podstawie

---

1,5x1 cm. Każdy przeciąć prostopadle do podstawy na

połowe. Pomiedzy połowki kawalkow miesa nakladac lyzeczka nadzienie (powinno

ono ok. 1/3 objetosci miesa) i sklejac ponownie czworoscian. W srodek wierzcholka czworoscianu wbic wykalaczke. Tak przygotowane "udka" ochlodzic, nastepnie moczyc trzykrotnie w ochlodzonym beszamelu, za kazdym razem pozostawiajac kolejna warstwe do zastygniecia.

5. Zelatynę do galaretki moczyc 15 min w portu. Podgrzac, stale mieszajac, do

czasu rozpuszczenia zelatyny. Ochlodzic. W ochlodzonej, ale plynnej galarecie zanurzac pokryte beszamelem "udka". Zostawic w lodowce do zastygniecia

galaretki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 92.

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