
Watrobka gesia w ciescie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2198 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 10 godz +2 dni

1 kg ciasta "brioche" (przepis w "ogolne"),

maslo do smarowania formy.

Nadzienie:

przerosnieta watroba gesia wagi ok. 750 g,

1 cienki plaster sloniny o duzej powierzchni,

200 ml szampana,

2 l bulionu z kury,

1 listek zelatyny,

sol, pieprz.

1. Watrobke moczyc 2 godz. w zimnej wodzie. Wyjac, osuszyc, oczyszcic z blon,

zyl i czesci zielonych. Zalac szampanem i odstawic na 6 godz w chlodne miejsce. Wyjac, osolic, oproszyc pieprzem, zawinac w slonine, a nastepnie owinac

scisle lniana sciereczka. Zawiazac ja na koncach. Bulion wraz z szampanem z

marynowania ogrzac do temp. 70°C. Zanurzyc w nim watrobke i trzymac na malym

ogniu 20 min. Wyjac, odwinac ze sciereczki i ostudzic. Bulion schlodzic w

lodowce i odtluscic.

2. Gotowe ciasto rozwalkowac do grubosci 3-4 mm. Wylozyc nim dno i scianki natluszczonej formy. Zimna watrobke odwinac ze sloniny, wlozyc do formy i

przykryc z wierzchu warstwa ciasta. W gornej warstwie ciasta zrobic 3 otwory

o srednicy ok. 1,5 cm, w ktorych umiescic tutki z natluszczonego papieru.

Odstawic na 2 godz, po czym piec 1 godz. w nagrzanym do temp. 200°C piekarniku. Wyjac i ostudzic. Usunac tutki z papieru.

3. Bulion odparowac do 1/4 pierwotnej objetosci. Rozpuscic w nim namoczona w

wodzie zelatyne. Gdy bulion zacznie tezec, wlac go do srodka ciasta przez

dziurki na jego powierzchni. Schlodzic. Jesc po 2 dniach.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 22.

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