
Mus z grzybow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2261 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 5 godz.

30 g suszonych borowikow,

300 g pieczarek,

100 ml smietanki kremowej,

300 ml wywaru miesnego,

15 g zelatyny,

80 ml madery,

1 duza cebula,

1 lyzka masla,

3 lyzki tartej bulki,

sol, pieprz.

Przybranie:

100 g kurek lub smardzow.

1. Borowiki umyc, namoczyc w przegotowanej wodzie, w tej samej wodzie ugotowac.

Nastepnie wyjac, pokroic na kawalki i odlozyc. Wywar z grzybow przecedzic i

wlac do wywaru miesnego. Kurki lub smardze dokladnie umyc, zalac mala iloscia osolonej wody, gotowac 40 min. Grzyby wyjac a wywar przecedzic i dolac

do wywaru miesnego.

2. Pieczarki oczyszcic, oplukac, pokroic w kawalki. Cebule obrac, oplukac, drobno posiekac, usmazyc na masle. Wrzucic na patelnie pieczarki, smazyc 10 min.

Dodac sol, pieprz, tarta bulke i smietanke. Zagotowac, nastepnie zmiksowac.

3. Zelatynie zalac 2 lyzkami zimnej wody. Zagotowac polaczone wywary, odparowac

do 300 ml. Dodac madere, ponownie odparowac. Do goracego wywaru dodac zelatynie i rozpuszcic. 2/3 wywaru z zelatyna wymieszac z masa pieczarkowa i pokrojonymi borowikami.

4. Prostokatna forme wypelnic masa, zalac czescia wywaru z zelatyna. Na wierzchu ulozyc kurki lub smardze. Zalac reszta wywaru z zelatyna, odstawic, by

galareta stezala.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 50.

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