
Galaretka z jarzyn

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1928 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 5 godz.

500 g zielonej fasolki,

100 g marchewki,

1 maly kalafior,

1 duza cebula,

2 papryki (czerwona i zolta),

2 zabki czosnku,

50 ml smietanki kremowej,

300 ml wywaru drobiowego,

40 g zelatyny,

1 lyzka oliwy,

sol.

1. Jarzyny ugotowac (kazda oddzielnie) w osolonej wodzie, odcedzic. Kalafior

przed ugotowaniem podzielic na rozyczki. Cebule obrac, oplukac, posiekac,

podsmazyc na oliwie. Papryke opalic nad plomieniem i zdjac skorke.

2. Cebule, czosnek i fasolke zmiksowac ze smietanka i sola. Papryki i marchewke

pokroic w kostke.

3. Zelatynie zalac niewielka iloscia zimnej wody, odstawic na 15 min. Nastepnie

rozpuscic w goracym wywarze i ostudzic galarete. Polowe plynnej galarety dodac do zmiksowanej masy, wymieszac.

4. Prostokatna forme ochlodzic w lodowce, nastepnie wlac troche plynnej galarety. Forme pochylac tak, by dno i scianki pokryly sie dwumilimetrowa warstwa

galarety. Forme ponownie wstawic do lodowki.

5. Do oziebionej formy wlac polowe zmiksowanej masy. Rozyczki kalafiora ulozyc

w jednym rzędzie "glówkami" do dolu. Reszta zmiksowanej masy wymieszac z

marchewka i paprykami. Wlacz do formy, zalacz pozostala plynna galareta, wstawic do lodowki na 3 godz. Podawac z ostrym sosem pomidorowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 38.

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