
Mus z papryki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1785 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3-4 godz.

4 czerwone papryki,

1 zolta papryka,

1 zielona papryka,

1 cebula,

250 ml wywaru drobiowego,

15 g zelatyny,

80 ml smietanki kremowki,

2 lyzki octu winnego,

2 lyzki oliwy,

1 lyzka soku cytrynowego,

cukier, sol, pieprz.

1. Papryke zielona, zolta i czerwona opalic nad plomieniem i po zdjeciu skorki

pokroic w romby.

2. Zrobic marynate z oliwy, octu, soli i pieprzu. Zalac pokrojone papryki i odlozyc do przybrania.

3. Pozostale 3 czerwone papryki zmiksowac z cebula, przetrzec przez sito. Przetarta mase wlozyc do garnka, wlac smietanke i zagotowac.

4. Zelatynie namoczona w 2 lyzkach zimnej winy rozpuscic w goracym wywarze. Gdy

galareta ostygnie, pokryc nia dno i scianki foremek.

5. Do przecieru z papryki wlac reszte galarety, dodac sok cytrynowy, pieprz,

sol i szczypte cukru. Wymieszac, napelnic masa foremki, wstawic do lodowki.

6. Przed podaniem wlozyc oziebione foremki na 2 sek do goracej wody i wylozyc

mus na talerz. Dookola ulozyc roznokolorowe marynowane romby z papryki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 48.

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