
Ogorek faszerowany

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1759 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz.

2 ogorki (600 g).

Farsz:

100 g miesa krabow,

100 ml majonezu,

100 ml wywaru rybnego,

10 g zelatyny,

1 lyzka przecieru pomidorowego,

1 lyzka koniaku,

sol, pieprz.

Przybranie:

zielona pietruszka.

1. Zelatynie zalac lyzka zimnej wody, odstawic na 15 min. Nastepnie rozpuscic w goracym wywarze, ostudzic.
2. Przygotowac farsz: polowe plynnej galarety polaczyc z majonezem, krabami, przecierem pomidorowym i koniakiem. Doprawic sola i pieprzem.
3. Ogorki umyc, pokroic w kawalki dlugosci 3,5 cm. Wydrzyc tak, by pozostala cienka warstwa jako dno.
4. Wnetrze ogorkow oproszyc sola, postawic do gory dnem, by odsaczyc nadmiar soku.
5. Po 15 min ogorki napelnic farszem, oblac pozostala plynna galareta, przybrac zielona pietruszka, wstawic do lodowki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 16.

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