
Pierscien z galaretki pomidorowej

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1603 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 3 godz.

600 g pomidorow,

1 duza cebula,

3 gozdziki,

20 g zelatyny,

3 lyzki soku cytrynowego,

1 lyzeczka utartego chrzanu,

1 lyzeczka cukru,

1 lyzeczka soli selerowej,

sol, pieprz.

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

2. Do garnka wlozyc umyte pomidory, obrana cebule, gpdziki, sol selerowa, pieprz i cukier. Zalac niewielka iloscia wody (50 ml), gotowac na malym ogniu

30 min.

3. Nastepnie przetrzec przez sito. Dodac zelatynie i mieszac, by sie rozpuscila.

Dodac chrzan, sok cytrynowy i szczypte soli.

4. Do formy w ksztalcie pierscienia wlac mase pomidorowa, wstawic do lodowki,

by masa mocno stezala.

5. Przed podaniem oziebia na 2 sek do goracej wody, przykryc talerzem, odwrocic i zdjac forme. Do srodka pierscienia wlac sos z rokforu,

zoltok i smietany. Przybrac ziolami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 40.

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