Pomidory faszerowana tunczykiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1867 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz.

8 malych pomidorow.

Farsz:

200 g tunczyka,

100 g majonezu,

1 czerwona cebula,

1 zabek czosnku,

10 g zelatyny,

50 ml wywaru rybnego lub wody,

sol, pieprz.

Przybranie:

zielona pietruszka, kapary,

zolty pomidor, 8 oliwek,

salata.

1. Czosnek i cebule obrac, drobno posiekac. Tunczyka przetrzec przez sito.

2. Zelatyne zalac 2 lyzkami zimnej wody, odstawic na 15 min. Nastepnie rozpuscic w goracym wywarze. Odstawic, by galareta ostygla.

3. Plynna galarete wymieszac z majonezem, tunczykiem, cebula i czosnkiem. Doprawic sola i pieprzem. Wstawic do lodowki na 1 godz.

4. Pomidory umyc, ostrym nozem odciac wierzcholki na 1/4 wysokosci i lyzeczka,

ostroznie wydrazyc srodki. Ulozyc odcieta czescia do dolu, by wyciekl sok.

5. Wydrazone pomidory posypac sola i pieprzem, napelnic farszem, ulozyc na lisciach salaty, przybrac zielona pietruszka, kaparami, oliwkami i kawalkiem

zoltego pomidora.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 18.

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