

---

# Mus z sera i krabow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1881 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 3 godz.

200 g krabow z puszki,

1 łyżka soku z cytryny,

2 łyżki żelatyny,

300 g tłustego twarogu,

125 ml śmietanki 30%,

2 jaja,

2 łyżki sosu Worcestershire,

sol, pieprz.

1. Kraby osaczyć na sicie, posiekać, skropić cytryną, odstawić.
2. Żelatynę namoczyć w małej ilości wody, odstawić na 30 min.
3. Jaja dokładnie umyć, sparzyć, rozbić, oddzielić żółtka od białek. Ser utrzeć z żółtkami i śmietanką na jednolitą gładką masę, dodać rozdrobnione kraby, doprawić solą, pieprzem i sosem Worcestershire.
4. Żelatynę podgrzać, rozpuścić, ostudzić, wymieszać z masą serową, wstawić do lodówki na 30 min.
5. Białka ubić na sztywną pianę, wymieszać z ochłodzoną masą. 4 salaterki napełnić musem, wstawić na 2 godz do lodówki.
6. Podawać jako przekaske, z bagietką i białym wytrawnym winem. Mus można przybrać plasterkami ogorka lub listkami mięty.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 28.

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