
Mus z sera i krabow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1956 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3 godz.

200 g krabow z puszki,

1 lyzka soku z cytryny,

2 lyzki zelatyny,

300 g tlustego twarogu,

125 ml smietanki 30%,

2 jaja,

2 lyzki sosu Worcestershire,

sol, pieprz.

1. Kraby osaczyc na sicie, posiekac, skropic cytryna, odstawic.
2. Zelatynie namoczyc w malej ilosci wody, odstawic na 30 min.
3. Jaja dokladnie umyc, sparzyc, rozbic, oddzielic zoltka od bialek. Ser utrzec z zoltkami i smietanka na jednolita gladka mase, dodac rozdrobnione kraby, doprawic sola, pieprzem i sosem Worcestershire.
4. Zelatynie podgrzac, rozpuscic, ostudzic, wymieszac z masa serowa, wstawic do lodowki na 30 min.
5. Bialka ubic na sztywna piane, wymieszac z ochlodzona masa. 4 salaterki napelnic musem, wstawic na 2 godz do lodowki.
6. Podawac jako przekaske, z bagietka i bialym wytrawnym winem. Mus mozna przybrac plasterkami ogorka lub listkami miety.

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

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