
Galaretka z lososia z owocami morza

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2142 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 3-3,5 godz.

200 g ugotowanego lososia lub lososia z puszki w sosie własnym,

200 g krabow,

100 g duzych obranych krewete,

100 g czerwonego kawioru,

300 ml wywaru rybnego,

200 ml bialego wytrawnego wina,

20 g zelatyny,

1 peczek koperku,

1 lyzeczka zielonego pieprzu,

sol, pieprz.

1. Forme w ksztalcie pierscienia ochlodzic w lodowce. Zelatyne zalac 2 lyzkami

zimnej wody, odstawic na 15 min.

2. Zagotowac wywar z winem i pieprzem. Odparowac do 2/3 objetosci. Dodac namoczona zelatyne, ostudzic.

3. Koperek oplukac, drobno pokroic. Ladne galazki zostawic do wylozenia dna

formy.

4. Plynna galarete wlac do ochlodzonej formy i pochylac ja tak, by dno i scianki pokryly sie warstwa grubosci 2 mm. Dno wylozyc galazkami koperku i polowa

kawioru. Warstwami ulozyc kraby, krewetki i lososia. Nastepnie wlozyc reszte

kawioru, a w puste miejsca wrzucic zielony pieprz. Zalac pozostala galareta,

wstawic do lodowki.

5. Podawac z sosem ze zmiksowanego zielonego ogorka, zielonej pietruszki, swiezych ziol, szczypiorku, chrzanu i smietany.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 26.

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