
Langusta po parysku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2957 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

1 ugotowana langusta (ok. 1 kg),

200 g miesa krabow,

4 jaja ugotowane na twardo,

4 male pomidory,

200 ml majonezu,

150 ml wywaru rybnego,

100 ml bialego wina,

15 g zelatyny,

50 ml keczupu,

25 ml koniaku,

sol, pieprz.

Przybranie:

salata.

1. Ugotowana languste naciac od strony brzusznej, usunac czarne jelito, mieso

wyjac z pancerza, pokroic w plasty, ochlodzic w lodowce. Pancerz oczyszcic,

zachowac.

2. Pomidory umyc, ostrym nozem sciac czubki, lyzeczka wydradzic srodki. Ulozyc

otwarta czescia do dolu, by wyciekl sok. Jaja obrac, przekroic w poprzek,

wyjac zoltka. Bialka odlozyc, a zoltka posiekac.

3. Zagotowac wywar z winem i pieprzem. Odparowac do 1/2 objetosci. Dodac zelatyne namoczona w 2 lyzkach zimnej wody. Wymieszac, ostudzic.

4. Majonez polaczyc z keczupem i koniakiem. Dodac do ochlodzonej, ale plynnej

galerety, wymieszac.

5. Ochlodzone mieso langusty pokryc warstwa majonezu, ponownie wstawic do lodowki. Pozostaly majonez wymieszac z posiekanymi zoltkami i krabami. Dopravic

sola, pieprzem. Napelnic nim pomidory oraz bialka. Rowniez wstawic do lodowki.

6. Przed podaniem na polmisku wylozonym salata rozlozyc pancerz langusty. Na

nim ulozyc pokryte majonezem plasty langusty. Obok ulozyc pomidory i bialka

napelnione majonezem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 54.

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