Galaretka z wedzonego lososia i awokado

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2534 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3 godz.

200 g wedzonego lososia,

1 awokado,

60 g czerwonego kawioru,

30 ml smietanki kremowej,

20 g zelatyny,

500 ml wywaru rybnego,

100 ml wina,

sok z 1/2 cytryny,

1 peczek koperku,

sol, pieprz.

1. Zelatyne zalac 2 lyzkami zimnej wody, odstawic na 15 min.

2. Koperek oplukac, drobno pokroic. Ladniejsze galazki odlozyc.

3. Zagotowac wywar z winem, rozpuscic w nim zelatyne. Gdy galareta ostygnie,

pokryc dno i scianki dobrze oziebionych foremek. Odlozone galazki koperku i

polowe kawioru ulozyc na dnie foremek, zalac cienka warstwa galarety.

4. Awokado obrac, usunac pestke, przetrzec przez sito, dodac sok cytrynowy,

smietanke, pokrojony koperek i 150 ml plynnej galarety. Wymieszac mus, odstawic.

5. Lososia pokroic na 12 plastrow. Po 1 plastrze wlozyc do kazdej foremki, pokryc musem z awokado i nakryc pozostalymi plastrami. Zalac reszta plynnej

galarety, wstawic na 2 godz do lodowki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 28.

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