
Galaretka z wędzonego lososia i awokado

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2339 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3 godz.

200 g wędzonego lososia,

1 awokado,

60 g czerwonego kawioru,

30 ml smietanki kremowej,

20 g żelatyny,

500 ml wywaru rybnego,

100 ml wina,

sok z 1/2 cytryny,

1 paczek koperku,

sol, pieprz.

1. Żelatynę zalać 2 łyżkami zimnej wody, odstawić na 15 min.
2. Koperkę opłukać, drobno pokroić. Ładniejsze galazki odłożyć.
3. Zagotować wywar z winem, rozpuścić w nim żelatynę. Gdy galareta ostygnie, pokryć dno i ścianki dobrze oziębionych foremek. Odłożone galazki koperku i połowę kawioru ułożyć na dnie foremek, zalać cienką warstwą galarety.
4. Awokado obrać, usunąć pestkę, przetrzeć przez sito, dodać sok cytrynowy, śmietankę, pokrojony koperk i 150 ml płynnej galarety. Wymieszać mus, odstawić.
5. Lososia pokroić na 12 plasterków. Po 1 plasterku włożyć do każdej foremki, pokryć musem z awokado i nakryć pozostałymi plasterkami. Zalać resztą płynnej galarety, wstawić na 2 godz do lodówki.

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

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