Kawior z jajkiem w galarecie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2160 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

100 g kawioru czarnego lub czerwonego,

4 jaja,

200 ml wywaru z drobiu,

100 ml bialego wina,

15 g zelatyny,

bialy pieprz,

50 ml gestej smietany,

1 lyzeczka soku cytrynowego,

1 lyzka octu.

1. Zalac zelatyne 2 lyzkami zimnej wody, odstawic na 15 min.

2. Zagotowac wywar z winem i pieprzem. Zelatyne rozpuscic w goracym wywarze,

odstawic, by galareta ostygla.

3. Zagotowac wode z octem. Do wrzatku ostroznie wbic jaja. Gotowac 5 min, wyjac

lyzka cedzakowa, wlozyc do zimnej wody, a nastepnie osuszyc.

4. Dno i scianki oziebionych foremek pokryc cienka warstwa plynnej galarety,

wstawic na 30 min do lodowki. Gdy galareta stezeje, rozsmarowac na niej kawior, wlozyc po 1 jaju, dodac reszte kawioru, zalac pozostala plynna galareta i ponownie wstawic do lodowki. Oddzielnie podac smietane ubita z sokiem

cytrynowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 20.

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