
Kawior z jajkiem w galarecie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2222 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 białego wina,

15 g żelatyny,

biały pieprz,

50 ml gęstej śmietany,

1 łyżeczka soku cytrynowego,

1 łyżka octu.

1. Zalać żelatynę 2 łyżkami zimnej wody, odstawić na 15 min.
2. Zagotować wywar z winem i pieprzem. Żelatynę rozpuścić w gorącym wywarze, odstawić, by galareta ostygła.
3. Zagotować wodę z octem. Do wrzątku ostrożnie wbijać jaja. Gotować 5 min, wyjąć łyżką cedzakową, włożyć do zimnej wody, a następnie osuszyć.
4. Dno i ścianki oziębionych foremek pokryć cienką warstwą płynnej galarety, wstawić na 30 min do lodówki. Gdy galareta stężeje, rozsmarować na niej kawior, włożyć po 1 jajku, dodać resztę kawioru, zalać pozostałą płynną galareta i ponownie wstawić do lodówki. Oddzielnie podać śmietanę ubitą z sokiem cytrynowym.

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

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