
Mus z lososia

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2443 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3 godz.

400 g lososia z puszki,

200 ml bitej smietany,

50 ml koniaku,

100 ml odtłuszczonego bulionu z kury,

sok z 1/2 cytryny,

4 listki żelatyny,

sol, pieprz.

1. Żelatyne moczyć przez 30 min w niewielkiej ilości letniej wody.
2. Mieso lososia oczyścić ze skóry, wybrać ości. Utrzeć na puree, dodać koniak, wymieszać, połączyć z bitą śmietaną, doprawić solą i pieprzem, po czym ponownie starannie wymieszać.
3. Żelatyne rozpuścić w bulionie. Forme do musu silnie oziębic, następnie zalać 1/4 bulionu tak, by przykrył on zarówno dno jak i ścianki. Wstawić na 30 min do lodówki.
4. Resztę bulionu wymieszać z musem. Przełożyć do wystudzonej formy i wstawić do lodówki na 2 godz. Przed wyjęciem gotowego musu, formę zanurzyć na kilkanaście sekund we wrzącej wodzie.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 10.

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