
Mus z tunczyka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1961 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 3 godz.

400 g tunczyka z puszki,

200 ml bitej smietany,

50 ml koniaku,

200 ml wywaru z drobiu,

2 lyzki przecieru pomidorowego,

sok z 1/2 cytryny,

15 g zelatyny,

sol, pieprz.

Przybranie:

ogorek pokrojony w plasterki,

zielona pietruszka.

1. Forme do musu oziebic w lodowce. Osaczonego z zalewy tunczyka rozetrzec na gladka mase. Dodac koniak, przecier pomidorowy i dobrze wymieszac. Doprawic sola i pieprzem. Polaczyc z bita smietana, sokiem cytrynowym, ponownie mus wymieszac.

2. Wywar zagotowac, rozpuscic w nim zelatyne namoczona w 2 lyzkach zimnej wody.

Odstawic galarete do ostudzenia.

3. Wlac 1/4 galarety do oziebionej formy, przechylac ja tak, by galareta pokryla dno i scianki.

4. Wlozyc forme na 30 min do lodowki.

5. Do musu z tunczyka wlac 50 ml plynnej galarety, wymieszac, przelozyc do formy. Zalac pozostala galareta, wstawic do lodowki na 2 godz. Przed podaniem

zanurzac forme na 2 sek w goracej wodzie, wyjac gotowy mus na talerz przybrany plasterkami ogorka i zielona pietruszka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 44.

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