
Majonez do dekoracji

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2941 razy.

Czas przygotow. 55 min.

500 ml majonezu,

200 ml zageszczonego wywaru z cielęciny,

łyżka żelatyny,

sok cytrynowy.

cukier, sol, pieprz,

jarzyny i owoce do przybrania.

1. Żelatynę namoczyć w zimnym wywarze z cielęciny, odstawić na 30 min.
2. Wywar z żelatyną postawić na małym ogniu, mieszać i podgrzewać nie dopuszczając do wrzenia, aż się żelatyna całkowicie rozpuści. Odstawić, lekko

ochłodzić.

3. Majonez doprawić sokiem cytrynowym, cukrem, solą i pieprzem. Dodac 3/4

ochłodzonego, ale jeszcze płynnego wywaru, ubić trzepaczką na jednolitą, puszystą masę.

4. Pozostały wywar z żelatyną zachować do polania potrawy.

- Tak przygotowanym majonezem można dekorować ryby, drobiu lub pieczeń. Z dobrze

ochłodzonej ryby lub drobiu zdjąć skórkę, mięso ułożyć na polmisku, posmarować warstwą majonezu grubości 5 mm. Przybrać jarzynami lub owocami i zalać

pozostałym wywarem z żelatyną. Wstawić do lodówki przynajmniej na 3 godz.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 46.

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