Majonez do dekoracji

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3162 razy.

Czas przygotow. 55 min.

500 ml majonezu,

200 ml zageszczonego wywaru z cieleciny,

lyzka zelatyny,

sok cytrynowy.

cukier, sol, pieprz,

jarzyny i owoce do przybrania.

1. Zelatyne namoczyc w zimnym wywarze z cieleciny, odstawic na 30 min.

2. Wywar z zelatyna postawic na malym ogniu, mieszac i podgrzewac nie dopuszczjac do wrzenia, az sie zelatyna calkowicie rozpusci. Odstawic, lekko

ochlodzic.

3. Majonez doprawic sokiem cytrynowym, cukrem, sola i pieprzem. Dodac 3/4

ochlodzonego, ale jeszcze plynnego wywaru, ubic trzepaczka na jednolita, puszysta mase.

4. Pozostaly wywar z zelatyna zachowac do polania potrawy.

- Tak przygotowanym majonezem mozna dekorowac ryby, drob lub pieczen. Z dobrze

ochlodzonej ryby lub drobiu zdjac skore, mieso ulozyc na polmisku, posmarowac warstwa majonezu grubosci 5 mm. Przybrac jarzynami lub owocami i zalac

pozostalym wywarem z zelatyna. Wstawic do lodowki przynajmniej na 3 godz.

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

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