
Galaretka z szynki z ziolami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2620 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 8 godz.

1 kg szynki peklowanej (nie wedzonej),

2 nozki cielece,

500 ml białego wina,

5 cebul,

4 ząbki czosnku,

2 łyżki octu,

3 paczki zielonej pietruszki,

2 paczki tymianku,

1 paczek estragonu,

sol, pieprz.

1. Nozki cielece oczyścić, umyć w ciepłej wodzie. Szynkę namoczyć, wyjąć z wody, osuszyć, sparzyć wrzątkiem.

2. Do garnka wlać zimną wodę i wino, włożyć szynkę, nozki, cebule, tymianek, estragon i 2 ząbki czosnku. Gotować 2-3 godz. Widelcem sprawdzić, czy mięso jest już miękkie. Gdy jest zbyt twarde, dogotować.

3. Szynkę i nozki wyjąć, ostudzić, pokroić w dużą kostkę. Wywar odcedzić, odparować. Dodac ocet, zagotować. Ostudzić, zdjąć tłuszcz z powierzchni galarety. Następnie galarete podgrzać, by się rozpuściła.

4. Do ceramicznej formy włożyć pokrojone nozki i szynkę. Zalać połową rozpuszczonej galarety. Zieloną pietruszkę i 2 ząbki czosnku drobno pokroić. Gdy

galareta stężeje, ułożyć na niej pokrojony czosnek i pietruszkę. Zalać pozostałą ochłodzoną, ale płynną galareta i wstawić do lodówki. Podawać z sałatą

i octem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 32.

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