
Mus z szynki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2165 razy.

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

300 g wedzonej szynki,

100 ml smietanki kremowej,

200 ml wywaru miesnego,

20 g zelatyny,

100 ml madery lub porto,

1 jajo ugotowane na twardo,

1 ugotowana marchewka,

1 ugotowany burak,

1 ugotowany kartofel,

50 g zielonego groszku,

2 korniszony,

30 kaparow,

8 czarnych oliwek,

80 ml majonezu.

Przybranie:

kilkanascie oliwek i zielona pietruszka.

1. Zelatynie zalac 2 lyzkami zimnej wody. Odstawic na 15 min.
2. Wywar zagotowac, dodac madere lub porto, ponownie zagotowac. Do goracego wywaru dodac zelatynie, rozpuscic, galarete ostudzic.
3. Szynke zmiksowac ze smiatana, dodac 1/3 plynnej galarety, wymieszac.
4. Do majonezu dodac 1/3 galarety, rowniez wymieszac. Czescia pozostalej galarety pokryc dno i scianki foremek. Przybrac zielona pietruszka i oliwkami.
5. Jarzyny i jajko pokroic w kostke. Wymieszac z kaparami, majonezem, groszkiem i korniszonami pokrojonymi na 4 czesci. Ta masa napelnic foremki. Na mase nalozyc mus z szynki, wyrownac, zalac reszta galarety. Wstawic do lodowki na 2 godz.
6. Przybrac zielona pietruszka. Podawac z musztarda lub sosem chrzanowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 46.

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

