

---

# Szynka rekonstruowana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2757 razy.

Porcja dla 30 osob. Czas przygotow. 5 godz.

1 szynka wędzona (ok. 5 kg),

200 g wątrobek z gęsi lub innego drobiu,

100 g masła,

500 ml wywaru mięsnego,

500 ml majonezu,

50 g żelatyny,

sol, pieprz.

Przybranie:

salata.

1. Z szynki odciąć warstwę obsuszoną w czasie wędzenia. Wyrównać spod odcinając wypukły plaster.

2. Wątrobki oczyścić z żyłek, opłukać. Dusić 5 min z łyżką masła. Ostudzone wątrobki utrzeć z masłem na jednolitą, gładką masę.

3. Żelatynę namoczyć w małej ilości zimnej wody i rozpuścić w gorącym wywarze.

Ostudzić i połowę płynnej galarety wymieszać z majonezem, a drugą połowę odstawić.

4. Odkroić z szynki plastry grubości 2 cm, zaczynając od wyrównanego spodu. Odkładając zachowując kolejność plasterków. Pierwszy plasterk stanowiący spod zrekonstruowanej szynki posmarować masą z wątrobki i masła. Następny plasterk

pokroić w paski szerokości 2 cm, a następnie w kostkę, uważając, by kostki

pozostały na swoim miejscu. Za pomocą szpachelki przenieść kostki szynki na

posmarowany spod tak, by każda kostka trafiła z powrotem na swoje miejsce.

Kostki posmarować masą z wątrobki. W ten sposób kolejno pokroić całą szynkę,

a następnie zrekonstruować przy użyciu masy wątrobkowej. Po złożeniu całej

szynki wypełnić masą puste miejsca.

5. Zrekonstruowaną szynkę oblać 2 razy majonezem z żelatyną, ochłodzić w lodówce. Następnie polać szynkę pozostałą płynną galaretą (gdyby stężała - podgrzać, ale przed polaniem szynki ochłodzić).

Szynkę wstawić do lodówki. Resztę galarety wylać na płaską blachę. Gdy galareta stężeje, pokroić w kostkę

i przybrać szynkę.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 86.

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

