
Szynka rekonstruowana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2834 razy.

Porcja dla 30 osob. Czas przygotow. 5 godz.

1 szynka wedzona (ok. 5 kg),

200 g wotrobek z gesi lub innego drobiu,

100 g masla,

500 ml wywaru miesnego,

500 ml majonezu,

50 g zelatyny,

sol, pieprz.

Przybranie:

salata.

1. Z szynki odciac warstwe obsuszona w czasie wedzenia. Wyrownac spod odcinajac wypukly plaster.

2. Watrobki oczyszcic z zylek, oplukac. Dusic 5 min z lyzka masla. Ostudzone watrobki utrzec z maslem na jednolita, gladka mase.

3. Zelatyne namoczyc w malej ilosci zimnej wody i rozpuscic w goracym wywarze.

Ostudzic i polowe plynnej galarety wymieszac z majonezem, a druga polowe odstawic.

4. Odkroic z szynki plastry grubosci 2 cm, zaczynajac od wyrownanego spodu. Odkladac zachowujac kolejnosc plastrow. Pierwszy plaser stanowiacy spod zrekonstruowanej szynki posmarowac masa z watrobki i masla. Nastepny plaster

pokroic w paski szerokosci 2 cm, a nastepnie w kostke, uwazajac, by kostki

pozostaly na swoim miejscu. Za pomoca szpachelki przeniesc kostki szynki na

posmarowany spod tak, by kazda kostka trafila z powrotem na swoje miejsce.

Kostki posmarowac masa z watrobki. W ten sposob kolejno pokroic cala szynke,

a nastepnie zrekonstruowac przy uzyciu masy watrobkowej. Po zlozeniu calej

szynki wypelnic masa puste miejsca.

5. Zrekonstruowana szynke oblac 2 razy majonezem z zelatyna, ochlodzic w lodowce. Nastepnie polac szynke pozostala plynna galareta (gdyby stezala - podgrzac, ale przed polaniem szynki ochlodzic).

Szynke wstawic do lodowki. Reszte galarety wylac na plaska blache. Gdy galareta stezeje, pokroic w kostke

i przybrac szynke.

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

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

