
Szynka w galarecie z jajkami przepiornymi

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2604 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz.

16 jajek przepiornych,

200 g szynki,

300 ml wywaru miesnego,

50 ml porto,

15 g żelatyny,

50 ml śmietanki kremowej,

sol, pieprz.

Przybranie:

zielona pietruszka.

1. Do gorącej wody włożyć jaja przepiorne, gotować 3 min. Ostudzić w zimnej wodzie, obrać, osuszyć.

2. Żelatynę zalać 2 łyżkami zimnej wody, odstawić na 15 min.

3. Wywar zagotować z portem. Do gorącego wywaru dodać żelatynę, rozpuścić a następnie galarete ostudzić.

4. Szynkę pokroić na plasterki szerokości brzegów foremki. Resztę szynki zemleć, dodać 1/4 płynnej galarety, śmietankę, sol i pieprz, dobrze wymieszać,

by powstał mus.

5. Dno i ścianki foremek pokryć cienką warstwą płynnej galarety, brzegi wyłożyć

plasterkami szynki, włożyć do każdej foremki mus z szynki i po 4 jaja. Na

środku za pomocą "rekawa" zrobić z musu ozdobny element, np. w kształcie róży. Przybrać zieloną pietruszką, zalać resztą galarety, wstawić do lodówki.

Podawać w porcelanowych foremkach, w których była zrobiona galareta.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 34.

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