Szynka w galarecie z jajkami przepiorczymi

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2707 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz.

16 jajek przepiorczych,

200 g szynki,

300 ml wywaru miesnego,

50 ml porto,

15 g zelatyny,

50 ml smietanki kremowej,

sol, pieprz.

Przybranie:

zielona pietruszka.

1. Do goracej wody wlozyc jaja przepiorcze, gotowac 3 min. Ostudzic w zimnej

wodzie, obrac, osuszyc.

2. Zelatyne zalac 2 lyzkami zimnej wody, odstawic na 15 min.

3. Wywar zagotowac z porto. Do goracego wywaru dodac zelatyne, rozpuscic a nastepnie galarete ostudzic.

4. Szynke pokroic na plasterki szerokosci brzegow foremki. Reszte szynki zemlec, dodac 1/4 plynnej galarety, smietanke, sol i pieprz, dobrze wymieszac,

by powstal mus.

5. Dno i scianki foremek pokryc cienka warstwa plynnej galarety, brzegi wylozyc

plasterkami szynki, wlozyc do kazdej foremki mus z szynki i po 4 jaja. Na

srodku za pomoca "rekawa" zrobic z musu ozdobny element, np. w ksztalcie rozy. Przybrac zielona pietruszka, zalac reszta galarety, wstawic do lodowki.

Podawac w porcelanowych foremkach, w ktorych byla zrobiona galareta.

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

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