
Ozor rekonstruowany w majonezie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2120 razy.

Porcja dla 8-10 osob. Czas przygotow. 7 godz.

1 ozor wołowy (ok. 1 kg),

100 g masła,

2 łyżki musztardy,

200 ml wywaru z jarzyn,

50 ml białego wina,

15 g żelatyny,

200 ml majonezu,

20 g utartego chrzanu,

1 bouquet garni, sol.

Przybranie:

marynowane cebulki, korniszony.

1. Ozor wyszorować szczotką, opłukać. Odciąć gruczolę ślinową. Ugotować w lekko

osolonej wodzie z bouquet garni. Gdy będzie miękki, wyjąć, ostudzić w zimnej

wodzie.

2. Z ozora ściągnąć skórę, pokroić w plastry, a następnie w kostkę, uważając,

by każda kostka pozostała na swoim miejscu. Rozetrzeć masło z musztardą. Maso smarować kostki i odstawić na poprzednie miejsce, by ozor zachował pierwotny kształt.

3. Żelatynę zalać 2 łyżkami zimnej wody, odstawić na 15 min. Zagotować wywar z

winem. Żelatynę rozpuścić w gorącym wywarze, ostudzić. Gdy galareta ostygnie, połączyć połowę z majonezem i chrzanem, a drugą połowę odstawić.

4. Ozor zalać dwukrotnie majonezem z żelatyną i chrzanem, za każdym razem chłodzić w lodówce.

Przybrać cebulkami i korniszonami. Połączyć pozostałą płynną

galareta i wstawić do lodówki. Podawać z sosem chrzanowym lub tatarskim.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 88.

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