

---

# Wolowina w galarecie po mieszczańsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2131 razy.

Porcja dla 10 osob. Czas przygotow. 7 godz +2 dni

1,5 kg wołowiny na pieczen,

1 nozka cieleca,

200 g słoniny pokrojonej w słupki,

2 łyżki oliwy.

Marynata:

700 ml czerwonego wina,

50 ml koniaku,

1 marchewka,

1 duża cebula,

1 pietruszka,

bouquet garni,

sol, pieprz.

Sos chaud-froid:

500 ml wywaru mięsnego,

50 ml porto,

2 łyżki masła,

2 łyżki maki,

10 g żelatyny,

sol, pieprz.

Galareta:

300 ml wywaru mięsnego,

100 ml porto,

10 g żelatyny,

1 kg małych marchewek,

1 łyżka masła,

sol, pieprz.

1. Przygotować marynatę: jarzyny obrać, opłukać, pokroić w plasterki. Zalać winem, dodać koniak, bouquet garni, sol i pieprz. Zagotować, ostudzić. Mięso

umyć, osuszyć, włożyć do marynaty. Odstawić na 48 godzin w chłodne miejsce.

2. Mięso wyjąć z marynaty, dobrze osuszyć. Marynatę zachować. Nozki cieleca

---

umyc, przerabac wzdłuż na pol. W garnku rozgrzac oliwe i na duzym ogniu obrumienic mieso ze wszystkich stron. Wlozyc nozke, zalac marynata i dolac tyle wody, by zakryla cale mieso. Dusic pod przykryciem na malym ogniu ok. 2

godz. Gdy mieso bedzie miekkie, wyjac, ostudzic. Wywar przecedzic, odparowac

do 800 ml objetosci, ostudzic. Marchewki obrac, oplukac i cale ugotowac w

osolonej wodzie z dodatkiem masla.

3. Przygotowac sos: z maki i masla zrobic zasmazke, rozprowadzic zimnym wywarem

i wymieszac, by nie powstaly grudki. Wlac porto, doprawic sola, pieprzem.

Gotowac 2-3 min na malym ogniu, stale mieszajac. Zdjac z ognia, dodac zelatyne namoczona w 2 łyżkach zimnej wody. Dobrze wymieszac.

4. Zimne mieso pokroic w plastry. Kazdy plaster posmarowac sosem. Czynnosc ta

powtorzyc 2 razy i wstawic wolowine na 30 min do lodowki.

5. Przygotowac galarete: wywar zagotowac z porto, wlozyc zelatyne namoczona w

zimnej wodzie, wymieszac, by sie rozpuscila, ochlodzic. Na ochlodzonej wolowinie ulozyc marchewki, oblac dwukrotnie plynna galareta i wstawic na 3 godz

do lodowki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 80.

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