

---

# Wolowina w galarecie po mieszczańsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2057 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. Nożkę cieleca

---

umyc, przerabac wzdłuż na pol. W garnku rozgrzać oliwe i na dużym ogniu obrumienić mięso ze wszystkich stron. Włożyć nozki, zalać marynatą i dolać tyle wody, by zakryła całe mięso. Dusić pod przykryciem na małym ogniu ok. 2

godz. Gdy mięso będzie miękkie, wyjąć, ostudzić. Wywar przecedzić, odparować

do 800 ml objętości, ostudzić. Marchewki obrać, opłukać i całe ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem masła.

3. Przygotować sos: z maki i masła zrobić zasmażkę, rozprowadzić zimnym wywarem

i wymieszać, by nie powstały grudki. Wlać porto, doprawić solą, pieprzem.

Gotować 2-3 min na małym ogniu, stale mieszając. Zdjąć z ognia, dodać żelatynę namoczoną w 2 łyżkach zimnej wody. Dobrze wymieszać.

4. Zimne mięso pokroić w plastry. Każdy plaster posmarować sosem. Czynność tę

powtórzyć 2 razy i wstawić wołowinę na 30 min do lodówki.

5. Przygotować galarete: wywar zagotować z porto, włożyć żelatynę namoczoną w

zimnej wodzie, wymieszać, by się rozpuściła, ochłodzić. Na ochłodzonej wołowinie ułożyć marchewki, oblać dwukrotnie płynną galareta i wstawić na 3 godz

do lodówki.

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

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