# Nóżki cielęce w galarecie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1465 razy.

Oczyścić cztery nóżki cielęce i dwie wieprzowe, sparzyć we wrzącej wodzie, a potem zalać zimną wodą, dodawszy dużo jarzyn, cebuli i korzeni; niech się tak gotują 3-4 godziny. Gdy są już miękkie i kości odstają, obrać mięso, posolić , pokrajać w kostkę, a rosół przecedzić i sklarować białkami, lejąc dwa białka rozbite z wodą aż się zagotują. Potem go odstawić aby się ustał, mięso włożyć do formy, a przecedziwszy ten rosół przez gęste płótno, wynieść do piwnicy lub postawić w zimnie na kilka godzin, aby galareta stanęła. Przed wydaniem zanurzyć formę na sekundę w ciepłej wodzie, wyrzucić ją na półmisek, ubrać zieloną sałatą i podać z octem i oliwą.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"