Wołowina w galarecie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1418 razy.

Wziąć 3 kilo mięsa wołowego, wykrajać kości, wyżyłować dobrze, nadać mu ładną formę, związać, naszpikować słoniną, nasolić, skropić octem i niech tak godzinę poleży. Następnie włożyć mięso w rondel, na mięso położyć kawał masła i niech się tak trochę wkoło obrumieni. Dwie cielęce nóżki dobrze oczyszczone i w kawałki porąbane przystawić do ognia, odgotować trochę, wyszumować, przecedzić i wlać rosół wraz z nóżkami do mięsa wołowego, potem nakrajać dużo włoszczyzny, marchwi, kawałek buraka, cebuli, wszystko pokrajane drobno wrzucić do mięsa, dolać wody, żeby mięso było zupełnie przykryte, wrzucić cokolwiek korzeni i niech się pod przykryciem na wolnym ogniu tak długo gotuje, dopóki mięso nie będzie miękkie. Potem mięso wyjąć na głęboką salaterkę; sos, jeżeli jest dostatecznie wygotowany, sklarować przez sito, zalać nim mięso i wynieść na chłodne miejsce. Podając na stół, wyjąć z salaterki i razem z galaretą pokrajać w plastry.

Chcąc mięso więcej elegancko podać, można po ugotowaniu dostatecznym okrajać z niepotrzebnych żył, nitki dowiązać, włożyć w formę podłużną lub stosowną brytfannę, sos jeszcze z winnym octem lub francuskim winem podgotować, żeby nabrał ostrzejszego smaku, i zalać nim w formie mięso. Wydając mięso na stół, formę umaczać w gorącej wodzie, mięso wyłożyć na półmisek podłużny, ubrać po wierzchu galaretą, cytrynowymi skórkami, korniszonami i wiśniami z octu. Wyborne danie na kolację lub śniadanie. Można do niego podać ocet i oliwę.

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