Auszpik z indyka lub kapłona

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1377 razy.

Oczyścić dobrze i osolić indyka lub kapłona; nadziać jak zwykle, dobrawszy cielęcą wątróbkę, a zamiast cukru i rodzynków trochę tartej cebuli. Następnie nadziać indyka i gotować w obszernym rondlu z oczyszczonymi cielęcymi nóżkami. Po dwóch godzinach indyk ma dosyć ; ostudziwszy go, pokrajać w kawałki wraz z farszem. Nóżki cielęce z włoszczyzną wygotować do połowy, przecedzić , ostudzić , zebrać z nich tłustość , wziąć kilka białek, rozrobić z wodą i sklarować na wolnym ogniu. Galaretę przecedzić przez serwetę w salaterkę lub formę na auszpik przeznaczoną, włożyć pokrajane różne pikle, jaja twarde, jarzynki zgrabnie wykrajane, plasterki cytryny, nalać na spód trochę galarety, a gdy ostygnie, układać indyka najpiękniejszymi kawałkami z piersi, obracając do spodu i przekładać ciągle piklami. Gdy się wszystko włoży, zalać galaretą i ostudzić w chłodnym miejscu. Wydając na stół zamaczać formę na moment w gorącej wodzie, potrząsając, aby galareta dobrze odeszła i przewrócić na półmisek. Tak samo urządza się auszpik z kapłonów lub pulard, tylko z tą różnicą, że robi się bez farszu i nie tak długo się gotuje. Można tak samo urządzonego indyka dać w majonezie, to jest: wziąwszy kilka filiżanek czysto sklarowanej galarety, dodać kilka łyżek mocnego octu, 1/4 litra oliwy, wymieszać i bić do białości aż zgęstnieje, następnie na półmisku ułożonego indyka oblać , ubrać piklami i galaretą. Podróbki nie używają się do auszpików.

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