Łosoś w galarecie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1473 razy.

Całego lub w kawałkach oczyszczonego łososia posolić i włożyć do wanienki, w której znajdują się już na wpół ugotowane szatkowane jarzyny, jak: pietruszka, marchew, seler, kalarepka i cebula; zalać pół litrem białego wina, dodać trochę korzeni, gałki muszkatołowej, sok z cytryny, 3 łyżki prowanckiej oliwy i tak dusić aż łosoś będzie miękki. Potem wyjąć go, pokrajać w dzwonka i złożyć w całości na półmisku. Smak przecedzić , a jarzynkami (wyrzucić korzenie) ubrać łososia po wierzchu. Jeśli smak nie jest dość klarowny, trzeba go jeszcze raz zagotować z białkiem i kilkoma skorupkami z jaj, przecedzić przez serwetę, a zmieszawszy z 5-ma listkami żelatyny, zalać nim łososia i postawić w zimnem miejscu, niech zastygnie.

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

,1713977240
Nadesłał(a): 2024-06-17 21:51:11