
Węgorz w galarecie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2721 razy.

Obciągnąć ze skóry węgorza, posolić , pokrajać w dzwonka i ugotować w smaku z jarzyn, cebuli i korzeni. Gdy już zupełnie miękki wyjąć go i pokrajać , a do smaku wrzucić jedno całe zgniecione jajo z łupiną, aby się zagotował i sklarował, a gdy się ustoi, przecedzić przez gęstą serwetę, węgorza ułożyć w formie blaszanej wyłożwszy ją jajami na twardo, pokrajanymi w talarki, plasterkami cytryny i szyjkami rakowymi i zalać do pełna formę sklarowanym smakiem, rozpuściwszy w nim wpierw 6-8 listków żelatyny i wcisnąwszy sok z pół cytryny.

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