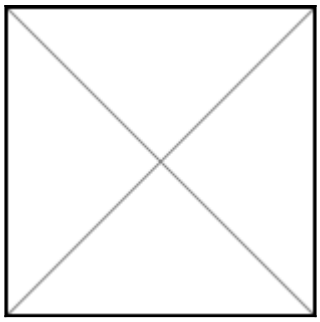

Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Klarowanie galarety

Idealna galareta

Składniki:

- białka, 2 szt.
- żelatyna, 3 dag
- ocet, 1 łyżk.
- wywar, 1 l

Sposób przygotowania:

Żelatynę w listkach opłukać, następnie namoczyć na godzinę w zimnej wodzie. Gdy żelatyna napęcznieje, rozpuścić ją w małej ilości gorącego wywaru z ryby (3 łyżki), mieszając.Resztę rosołu (l litr) ostudzić, dodać l łyżkę octu, surowe białka, rozpuszczoną żelatynę, starannie wymieszać rózgą do ubijania piany i mieszając powoli podgrzewać aż do zagotowania. Gdy rosół się zagotuje, odsunąć na brzeg płyty i pozostawić, aby płyn mógłsię dobrze ustać i sklarować. Po godzinie, gdy płyn jest klarowny, zebrać z wierzchu szumowiny, a rosół powoli cedzić, wlewając go po trochu na sitko rosołowe, wyłożone płatem zwilżonego przegotowaną wodą płótna. Przy klarowaniu dużej ilości rosołu nalewać go na płótno uwiązane za 4 rogi do czterech nóg odwróconego stołka. Płótno musi luźno zwisać, aby płyn nie przelewał się, lecz powoli osaczał spływając do podstawionej miski. Rosół za każdym razem w momencie wlewania musi być gorący, aby, powoli ściekając, nie krzepł.Sklarowaną galaretą zalać mięso ryby i zastudzić.