



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

Galaretka z drobiu w foremkach

Podawać z zimnymi sosami.

Składniki:

- drób , 40 dag
- rosół, 0.75 l
- cebula, 3 dag
- białka, 3 szt.
- żelatyna, 2 dag

Sposób przygotowania:

Cebulę zrumienić na płycie, zalać rosółem z kury i podgotować, jeżeli potrzeba dodać do rosółu przyprawy, włożyć resztki ugotowanego mięsa, przeznaczonego na galaretę, podgotować go przez chwilę, mięso wyjąć, rosół starannie odtłuścić, odcedzić, wymieszać z żelatyną, jeżeli potrzeba, sklarować. Mięso obrać ze skóry, pokrajać na kawałki. Dno okrągłych foremek lub filiżanek pokryć cienką warstwą stygnącej galarety, zastudzić, na galarecie ułożyć przybranie. Mięso podzielić na równe porcje, włożyć do foremek, zalać kilkoma łyżkami galarety i zastudzić, aby przybranie i mięso przylgnęło do galarety. Krzepnącą galaretą powtórnie zalać mięso tak, aby zostało nią całkowicie przykryte i galaretę zastudzić. Przed podaniem foremki na kilka sekund zanurzyć w gorącej wodzie, wyjąć z foremek i wydać porcjowo lub ułożone na półmisku.

