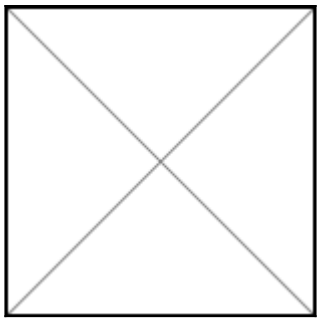

Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Kura lub kurczęta w galarecie

Przybieramy cząstkami surowej pomarańczy, winogronami, owocami z kompotu lub warzywami sezonowymi

Składniki:

- pomarańcz, 1 szt.
- żelatyna, 2 dag
- białka, 3 szt.
- ziele angielskie, 3 szt.
- liść bobkowy, 3 szt.
- sól, 1 szczypta
- włoszczyzna, 15 dag
- kura, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Sprawioną kurę ugotować z włoszczyzną i solą bardzo miękko, ostudzić w rosole, zimne mięso wyjąć, rosół odcedzić. Jeżeli nie ma nóżek z drobiu, rosół wymieszać z napęczniałą żelatyną;, sklarować białkami, powoli przecedzić, galaretę ostudzić. Mięso obrać ze skóry i pokrajać: odciąć, skrzydełka i nóżki od tułowia; odciąć udka od nóżek w stawie kolanowym, przeciąć mięśnie od wewnątrz wzdłuż kości, przytrzymując mięso wyją kości z udek i nóżek ostrożnie, aby nie poszarpać mięśni, udka pokrajać na płask, na dwie części. Z każdej połowy piersi wyciąć 3—4 płaskie filety. Dno półmiska zalać cienką warstwą krzepnącej galarety, zastudzić ją. Na galarecie ułożyć porcje kury, do każdej dać jeden kawałek ciemniejszego i jeden kawałek białego mięsa na wierzch, porcje przybrać osaczonymi owocami z kompotu, surową pomarańczą lub winogronami (zależnie od sezonu) lub ugotowanymi warzywami sezonowymi.Kurę zalewać dwa razy silnie krzepnącą galaretą, za każdym razem zastudzić ją. Warstwa galarety nie powinna być zbyt gruba.Pozostałą galaretę posiekać i przybrać nią półmisek.Przed podaniem półmisek przybrać kilkoma mniejszymi listkami sałaty, przekrojonymi wzdłuż na 2 połowy. Podawać z sosem majonezowym.