

Prawdziwe lody deserowe z kiełbasy myśliwskiej z szynki



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Kiełbasa myśliwska Madej Wróbel	300 g
Kabanosy wieprzowe Madej Wróbel	175 g
kabanos drobiowy	175 g
jajka	5 szt.
śmietana 30%	1/2 l
koniak	40 ml
białe wino	150 ml
ocet balsamiczny	80 ml
cukier trzcinowy	30 g
żurawina suszona	50 g
figi	1 szt.
czosnek niedźwiedzi	20 g
czosnek	1 ząbek
zioła	
wasabi	1 szczypta (w proszku)
sól morska	
Pieprz czarny- MŁYNEK	
oliwa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrój kielbasę myśliwską w cieniutkie plastry pod skosem. Usmaż je na głębokim oleju na chipsy, odsącz i wysusz w piekarniku. Pokrusz je w moździerzku na drobne kawałki i/lub zmiksuj w malakserze na proszek. Pokrój kabanosy na dekoracyjne plasterki. Wsyp cukier na patelnię i skarmelizuj figę, po czym wyciągnij ją i kontynuuj karmelizowanie. Wrzuć na karmel kabanosy, dodaj żurawinę, część ziół i sól, a na koniec dolej koniak. Gotuj do uzyskania gęstego, aromatycznego sosu. Rozgnieć w moździerzku czosnek niedźwiedzi, zioła, wasabi, czosnek, pieprz i sól z oliwą. Ubijaj jajka, jednocześnie zagotowując 2/3 wina. Dolewaj je ciekłym strumieniem i podnieś obroty miksera. Pod koniec dodaj do masy pokruszone chipsy z kiełbasy. Dodaj do jajek nieco czosnku niedźwiedziego, sól i pieprz i wymieszaj z ubitą na sztywno śmietaną. Wlej masę formy, zamknij ją szczelnie i odstaw do zamrażalnika na 4 godziny (do zamrożenia). Nałóż gałkę lodów, obok porcję kabanosów w sosie i ozdób pesto z czosnku niedźwiedziego oraz figą. Zaskocz wszystkich gości ciekawym deserem.