

Galantyna z kury

**MONIKA193**

CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kura wypatroszona	2 sztuki
wątroba	10 dkg
mleko	2/3 szklanki
jaja	2 sztuki
galatera	2 szklanki
pietruszka i seler	po 10 dkg
koper	2 dkg
sól	do smaku
bułka czerstwa	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozebrać kury i usunąć kości. Oddzielić skórę od mięsa. Bułki namoczyć w mleku, odcisnąć. Usmażyć omlet. Sparzyć wątrobę. Zmilić dwukrotnie mięso i bułkę. Masę dokładnie wyrobić, dodając pod koniec przyprawy oraz pokrojony omlet i pokrojoną wątrobę. Wymieszać. Na folię aluminiową rozłożyć skórę, na której ułożyć masę uformowaną w wałek. Wałek wraz ze skórą zawinąć w folię i zawinąć sznurkiem. Ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem selerów i pietruszki. Po ugotowaniu ostudzić galantynę w wywarze, po czym wyjąć, zdjąć folię, poporcjować. Poszczególne porcje dekorować koperkiem i zalać tężącą galaretą.