

galantyna z kaczki.



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kaczka	1 szt
mięso z kurczaka	25 adg
chałka	10 dag
rodzynki	10 dag
mleko	1\\3 szk
chrzan	5 dag
masło	5 DAG
suszone śliwki	5 dag
jajko	2 szt
sól, pieprz	
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 z bulionem, opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tuszkę rozcinamy i usuwamy kości, szyję i skrzydełka. Chałkę namaczamy w mleku, mielimy z mięsem z kurczaka. Dokładamy żółtka, chrzan, rodzynki, i śliwki. Doprawiamy. Połącz z pianą z białek. Rozsmaruj na miesie. Płat z mięsa z farszem zroluj. Owin ściereczką posmarowaną masłem, obwiążemy bawełnianą nitką jak baleron. Gotujemy w posolonej wodzie 50 minut. Żelatynę rozpuszczamy według przepisu na opakowaniu. Usuwamy ściereczkę rolade kroimy w plasterki. Układamy na półmisku. Dekorujemy. Zalewamy przygotowaną galaretką z żelatyny i odstawiamy w chłodne miejsce do zastygnięcia.