

chaud-froid z drobiu



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

drób	2,5 kg
cebula	1 szt
marchewka	2 szt
por	1 szt
śmietana	200 ml
masło	30 g
mąka	30 g
porto	50 ml
sól, pieprz	
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drób sprawić. Odciąć udka i piersi. Z reszty tuszki, oczyszczonych warzyw, soli pieprzu, i 1,5 l wody ugotować wywar. Do przecedzonego wywaru włożyć mięso, z ud i piersi, gotować aż będzie miękkie. Odcedzić i ostudzić każde udko i piersi pokroić na 4 kawałki. Wywar odparować do 700ml. Przesmażyć makę z masłem, rozprowadzić zimną śmietanką, wlać 400 ml wywaru gotować mieszając, 20 minut. Doprawić solą i pieprzem. Żelatynę namoczyć w 2 łyżkach wody. Połowe żelatyny dodać do beszamelu, a drugą wymieszać z pozostałym wywarem, portem i raz zagotować. Dwukrotnie powlekać kawałki mięsa stygnącym, ale płynnym beszamelem i zastudzać, na koncu pokryć warstwą płynnej galaretki z portem.