

## Kura lub kurczak w galarecie



### ASERET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| <b>kura, ew. kurczak</b>           | 1 - 1,2 kg   |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b> | 1-2 szt      |
| <b>ziele angielskie</b>            | 2-3 ziarenka |
| <b>sól</b>                         | do smaku     |
| <b>pieprz</b>                      | do smaku     |
| <b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>   | 15 g         |
| <b>surowe białka jaj</b>           | 2 szt        |
| <b>marchew</b>                     | 15-20 dag    |
| <b>pietruszka</b>                  | 15-20 dag    |
| <b>por</b>                         | 15-20 dag    |
| <b>seler</b>                       | 15-20 dag    |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

15 gram żelatyny wystarcza na 2 szklanki wywaru.

Do niewielkiej ilości wrzącej osolonej wody włożyć umytego kurczaka ew. kurę, dodać włoszczyznę, przyprawy, ugotować na słabym ogniu do miękkości i ostudzić w rosole.

Ostudzoną kurę lub kurczaka wyjąć rosółu powinno być 2,5 szklanki.

Jeśli jest go więcej - odparować, zdjąć skórę, odciąć nogi i skrzydła, oddzielić grzbiet od piersi i wyjąć kości.

Mięso pokrajać na mniejsze kawałki (piersi - w plastry) i ułożyć na okrągłym półmisku w całość, przykładając skrzydełka (bez kości) u góry, a nóżki - w dolnej części piersi mięso powinno mieć kształt kury).

Drobne pozostałe kawałki położyć pod spód.

Udekorować całość zielonym groszkiem, plasterkami marchwi oraz jaj i zalać krzepnącą galaretą.

Po zastudzeniu przybrać cytryną.

Podajemy z sosem tatarskim lub majonezowym

Przygotowanie galarety:

Rosół ostudzić, zebrać tłuszcz, dodać surowe białka, 1-2 łyżeczki octu lub soku z cytryny białka, 1—2 łyżeczki octu lub soku z cytryny oraz rozpuszczoną żelatynę i roztrzepać na zimno trzepaczką, a następnie — mieszając — powoli zagotować.

Odstawić na pewien czas, aby rosół dobrze się sklarował, zebrać z powierzchni szumowiny, podgrzać ponownie i gorący przecedzić przez potrójnie lub podwójnie złożoną gazę (uprzednio wygotowaną) ułożoną na sitku.

Doprawić do smaku solą i ewentualnie sokiem z cytryny i postawić w bardzo chłodnym miejscu.

Gdy galareta zacznie tężeć (gęstnieć), a będzie jeszcze płynna, położyć kurczaka i odstawić w chłodne miejsce do całkowitego stężenia.

Kurczę lub kurę w galarecie można również przyrządzić w dużej formie lub w małych foremkach. Wówczas dno tych naczyń należy udekorować pokrajanymi jajami, ozdobnie pokrajaną marchwią itp.

Zalać cienką warstwą galaretki i ostudzić.

Gdy galareta stężeje, ułożyć drobno pokrajane mięso, zalać zimną, ale jeszcze płynną galaretą i postawić w chłodnym miejscu.

Przed podaniem wyjąć galaretę z formy i ozdobić cytryną.

Jeśli nie chce łatwo wyjść z formy, naczynie należy na chwilę zanurzyć we wrzącej wodzie