

Gałki z kury po żydowsku

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kurczak - 1/2 szt.
- bułka - 1 szt.
- mleko - 1/2 szkl.
- cebula - 2 szt.
- żółtko - 3 szt.
- olej - 2 łyżka(i)
- rodzynki - 5 dag
- żelatyna - 3 łyżeczka(i)
- cukier - 1 szczypta(y)
- sól, pieprz - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Cebulę drobno pokroić, zeszklić na rozgrzanym oleju. Bułkę namoczyć w mleku. Z kury usunąć kości i skórę, a mięso zemleć, wymieszać z żółtkami, cebulą i odcisniętą bułką, wyrobić na jednolitą masę, przyprawić solą i pieprzem. Uformować małe kulki. Warzywa umyć, obrać. Por pokroić w cienkie ćwierćplasterki, a pozostałe warzywa w słupki, wlać 2,5-3 szklanki wody i gotować 15 min, przyprawić do smaku jarzynką lub vegetą. Do wrzącego wywaru włożyć przygotowane gałki, gotować jeszcze 10 min na wolnym ogniu. Pod koniec gotowania wsypać opłukane rodzynki. Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości wystudzonego bulionu, rozprowadzić gorącym wywarem, wlać do garnka z mięsem i zagotować. Doprawić potrawę do smaku cukrem, przełożyć do salaterki lub na półmisek, a gdy wystygnie, wstawić do lodówki, by galareta stężała. Podawać z białym pieczywem jako przystawkę lub danie kolacyjne.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.