

Indyk w maladze

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny indyk.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 pieczona pierś indycza -
- 3 szklanki klarownego rosołu z kurczaka i cielęciny -
- 1/2 szklanki malagi -
- 1 pomarańcza -
- 10 dag winogron -
- 6 połówek brzoskwiń z puszki -
- 7 płaskich łyżeczek żelatyny -

Etapy przyrządzania:

1. W zimnej wodzie moczymy żelatynę (dwa razy więcej wody niż żelatyny). Spęczniałą rozpuszczamy w gorącym rosole. dodajemy malagę. Pierś indyczą kroimy w skośne plasterki. Układamy na półmisku. Przyozdabiamy owocami i zalewamy galaretą.

