

Tutyrylgan tauyk

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

0,5 hrnku - mléko

sůl

1 lžíce želatina

100 g máslo

6 ks vejce

750 g vývar

1 ks kuře

Postup

Rozšlehejte vejce, mléko, špetku soli a rozehřáté máslo jako na omeletu. Kuře operte a opatrně prsty oddělte kůži. Dovnitř vlijte našlehanou vaječnou hmotu a otvor zašijte. Kuře pomalu uvařte v mírně osolené vodě doměkka. Uvařené kuře vyndejte, nechte vychladnout, naporcujte a položte do hlubší misky nebo pekáčku. Kuře ozdobte kolečky mrkve, citronu, zelenou petrželkou apod., zalijte želatinou a nechte ztuhnout. Želatinu namočte a nechte nabobtnat. Zřed'te vývarem a uveďte do varu, až se želatina rozpustí, a proced'te.

Poznámka

KR-840. Kuře v aspiku. Baškirská kuchyně.