

Galantina z kuřete

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2000 g kuře kuchané
1200 g vepřová krkovice
30 g sůl
2 g paštikové koření
3 ks vejce
100 g víno bílé
100 g kuřecí játra
250 g slanina
250 g hovězí jazyk
50 g žampiony
500 g smetana
10 g želatina jedlá

Postup

Kuře opatrně vykostíme a později naplníme. Na jemno rozemleme a vyšleháme maso, do kterého přidáme na kostičky nakrájený jazyk a slaninu. Ochutíme kořením a přidáme žampiony a nakrájená kuřecí játra. Zjemníme smetanou. Kuřecí plát osolíme, posypeme želatinou a přidáme masovou fáš. Kuře zabalíme do rolády. Dáme do alobalu pevně utáhneme do tvaru a vaříme při 80°C asi 2 - 3 hodiny. Po uvaření prudce vychladíme ve studené vodě. Servírujeme s brusinkami.