

# Galantina z kuřete

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1 kuře

sůl

1 lžice práškové želatiny

NÁDIVKA:

500 g drůbežího mletého masa

100 g sterilovaných žampionů

2 vařená vejce

50 g fazolových lusků

lžička paštikového koření

lžice koňaku

sůl

## Postup

Kuře vykostíme podélným řezem kolem krku a páteře i s celou kostrou. Klouby křídelní a kyčelní kosti oddělíme řezem od kostry. Důležité je neproříznout kůži, proto u křídel a stehen maso od kosti odškrabujeme a vyjmeme. Vykostěné kuře upravíme kůží na fólii, srovnáme stejnoměrnou vrstvu masa - odkrojíme z prsního svalu a vyplníme prostor na kůži - lehce nožem přeřízneme jemné šlachy na mase a posypeme práškovou želatinou spolu se solí. Mleté maso osolíme, dochutíme paštikovým kořením, koňakem a potřeme jím masový plát. Posypeme kostičkami vařeného bílku, poklademe fazolkami a žampiony. Dobře zabalíme do mletého masa, pevně srolujeme do fólie, konce upevníme a vložíme i s kostmi do horké vody. Vaříme pod pokličkou asi 80 minut, poté necháme zchladit ve studené vodě, rozbalíme, osušíme a druhý den krájíme na plátky. Galantinu podáváme jako studený předkrm, pokrm hlavní nebo jako součást studeného bufetu.