

Gelatina ruseasca

Ingrediente

*1 piept de pui
100 g mazare congelata
3 plicuri gelatina
1 lingurita sare
sucul de la 1/2 lamaie
2 foi dafin
1 albus crud cu tot cu coaja
2-3 linguri otet
1 lingurita mustar
1 ceapa mica
10 boabe de piper
10 boabe ienibahar
2 morcovi
albusul de la 2 oua fierte*

Preparare

1) Pui la fiert carnea. Separat, fierbi morcovii si mazarea. Prepari plicurile de gelatina, urmand instructiunile de pe plic. Intr-o cratita, pui 1/2 l apa, sarea, sucul de lamaie, foile de dafin, albusul de ou cu coaja, otetul, mustarul, ceapa taiata marunt, piperul si ienibaharul si, la sfarsit, adaugi gelatina inmuata. Le bati bine cu telul, le pui pe foc si le tii pana incep sa fiarba. Le iei de pe foc si le strecuri printr-un tifon curat. Tai pieptul de pui feliute, iar morcovii rondele.

2) Le asezi in castronele, in straturi, in felul urmator:

Asezi un strat de morcovi, torni putina gelatina si dai la congelator pentru 10 minute, pana se incheaga. Scoti vasul, pui pieptul de pui si albusul fiert si taiat feliute, torni din nou putina gelatina si dai din nou la congelator, pentru 10 minute. In acelasi mod procedezi si pentru stratul de mazare. Torni din nou zeama si dai gelatina la frigider circa 10 ore.

Tips

La final, pentru inghetarea completa, o pui la frigider si nu o mai dai la congelator. Daca o pui la congelator, se va taia.