

Indyk w maladze

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

palce lizac

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pieczona piers indycza - 1/2 kg
- rosół drobiowo cielecy - 0,5 l
- malaga - 100 g
- pomarańcza - 1 szt.
- brzoskwinie z kompotu - 3 szt.
- żelatyna - 20 g
- ząbek czosnku - 1 szt.
- sól, pieprz - 4 g

Etapy przyrządzania:

1. Żelatynę moczymy w zimnym, odtłuszczonym i sklarowanym rosole, po czym podgrzewamy aż do całkowitego rozpuszczenia. Na koniec dodajemy rozgnieciony z solą ząbek czosnku i malagę. Piers kroimy na ukośne plastry. Układamy je na półmisku lub indywidualnie na talerzykach. Przyozdabiamy pokrojonymi w plastry brzoskwiniami, połówkami winogron i cząstkami obranej ze skóry i włókien pomarańczy. Polewamy kilkakrotnie wystudzonym rosółem z żelatyną.

Smacznego!

