

Autor : Magda

Titlu : Aspic cu gelatina

Articol : 2 kg oase fara maduva

50 g carne de vita de calitate superioare (pulpa fara os)

100 g gelatina

100 g morcovi

50 g telina radacina

100 g patrunjel radacina sau pastarnac

50 g ceapa

5 g otet 9%

100 ml vin alb

10 ml coniac

50 g oua (2 albusuri)

5 g tarhon conserva

2-3 foi de dafin

5 g piper boabe (10-13 boabe)

10 g sare

Operatii pregatitoare

Oasele se spala, se taie bucati, se oparesc si se spala din nou in apa rece. Morcovul, telina, pastarnacul, ceapa se curate si se spala in apa rece iar $\frac{1}{4}$ din cantitate se taie felii subtiri, iar restul se cresteaza. Ouale se spala se dezinfecteaza si se separa albusul de galbenus. Carnea se spala se zvanta si se toaca in masina de tocat cu sita mare. Tarhonul se curata si se spala.

Mod de preparare

Oasele se pun sa fiarba in apa rece cu sare, se indeparteaza spuma, se adauga legumele crestate si se fierb impreuna 3 ore. Supa obtinuta se strecoare si se pune la racit. Separat se pun intr-un vas carne tocata gelatina legumele taiate felii, se adauga otet, piper boabe, foi de dafin, tarhon, albusul de ou si putina apa rece. Se bate cu telul pan ace albusul incepe sa se spumeze. La aceasta compozitie se adauga treptat toata supa calduta se aseaza din nou pe foc moderat amestecand usor pentru a nu se prinde de vas , pana incepe sa fiarba iar atunci se retrage vasul de pe foc. Dup ace compozitia de carne se ridica la suprafata se continua fierberea circa 45 minute fara sa se mai amestece doar stropindu-se de 2-3 ori cu apa rece. Spre sfarsitul fierberii se adauga vinul si coniacul. Se strecoara si se pastreaza la rece.