

Galantina z kuřete

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 kg
- prášková želatina 1 lžíce
- **Na nádivku**
- drůbeží mleté maso 500 g
- žampiony 100 g
- mražené fazolové lusky 50 g
- vejce na tvrdo 2 ks
- paštikové koření 1 lžička
- koňak 1 lžička

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. 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)
2. Vykostěné kuře upravíme kůží dolů na fólii, srovnáme maso tak, aby bylo stejnoměrně (z prs část masa odřízneme a toto dáme na volný prostor na kůži), lehce nožem přeřízneme šlachy na mase a posypeme práškovou želatinou spolu se solí

3. Mleté drůbeží maso dochutíme paštikovým kořením a koňakem, osolíme, rozprostřeme ji na připravený kuřecí plát
4. Nádivku posypeme na kostičky nakrájeným bílkem (kdo chce, použije i žloutky), poklademe fazolkami a žampiony, celý plát dobře zatočíme do rolády, pevně zabalíme do fólie, konce zajistíme provázkem
5. Připravenou galantinu vložíme i s kostmi do horké vody a vaříme pod poklicí asi 80 minut
6. Hotovou roládu vyjmeme, vložíme ihned do studené vody, necháme zchladit, rozbalíme, osušíme a dáme do lednice vychladit
7. Nejlépe až druhý den galantinu z kuřete nakrájíme na plátky a servírujeme jako chutný studený předkrm, nebo i hlavní chod, popřípadě jako součást studeného bufetu.