

Krocan ve vinném aspiku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- celý krocan 600 g
- červená paprika 1 ks
- zelená paprika 1 ks
- želatina 3 lžička
- citrón 1 ks
- citrónová šťáva 1 ks
- bujón 500 ml
- víno 1 sklenice
- petrželka 4 snítka
- kapary 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krocana nakrájíme na malé kousky, papriky na proužky, citron pečlivě omyjeme a nakrájíme na tenké plátky. Do ohřátého bujonu vlijeme želatinu (rozpuštěnou v malém množství vody), zamícháme, osolíme a opepříme. Přidáme citrónovou šťávu, víno a necháme mírně vychladnout. Formičky naplníme kousky masa, papriky, petrželky a kaparů, zalijeme je rosolem a 2 hodiny necháme tuhnout. Hotové zdobíme plátky citronu.

Poznámka:

můžeme použít i husu