



### Hozzávalók

#### a pulykagalantinhoz:

90 dkg pulykamellfilé, 1 csapott evőkanál só, 1 evőkanál zselatinpor, 1 fej saláta, 1 tojás, 2 dl zsíros főzőtejszín, 1 evőkanál búzadara, 1-1 késhegynyi őrölt szegfűbors és őrölt gyömbér, 5 dkg marinált paprika, 10 dkg őszibarackbefőtt, 1 pár virsli, 1 húskeleskocka

#### a zöldséges pulykakocsonyához:

2 közepes sárgarépa, 25 dkg pulykamellfilé, 6 dl szűrt húskeles (leveskockából is jó), 20 dkg brokkoli (fagyasztott is lehet), 5 dkg zselatinpor, 1

főtt tojás fehérje, néhány szál petrezselyem a díszítéshez:

8 karika konzervananász, néhány szem fagyasztott ribiszke, 1 narancs, néhány mentalevél, 1 zöld cukkini, 5 dkg vaj, 1 sárga cukkini, 4 közepes paradicsom, 1 hegyes zöldpaprika

1. A pulykamellfiléből két, egyenként 20 dekás szeletet levágunk. Zsírpapír közé téve vékony, téglalap alakú szeletté verjük. A fele sóval meg a zselatinporral megszórjuk, és megnedvesített alufóliára fektetjük. A salátát leveleire bontva megmossuk, és a hússzeletekre fektetjük úgy, hogy kettőnél több ne kerüljön egymásra (a többi jó lesz a díszítéshez). A maradék 50 deka húst ledaráljuk, a tojással meg a tejszínnel jól összedolgozzuk. A búzadarát hozzáadjuk, megsózzuk, a szegfűbors-sal és a gyömbérral fűszerezük. A marinált paprikát meg az őszibarackbefőttet lecsöpögtetjük, az előbbit apróra, az utóbbit kis kockákra vágjuk, és a húsmasszához adjuk.

2. A masszát egyenletesen a hússzeletekre kenjük, a leborzított virslit a közepükbe nyomkodjuk. Henger alakúra összehajtogatjuk úgy, hogy a hús két oldala középen, a virsli fölött találkozzon, majd szorosan az alufóliába csomagoljuk. Lábasba rakjuk, annyi meleg vizet öntünk alá, amennyi ellepi, és a leveskockát belemorzsoljuk. Gyöngyöző forralással 25-30 percig főzzük. Ezután a galantinokat a lábasból kiemeljük, tálcára rakjuk, majd kissé lepréseljük. Legegyszerűbb a húsvágódeszkát rátenni, és ráfektetni egy dobozos üdítőt. Ha kihűlt, a hűtőszekrénybe rakjuk.

3. A zöldséges pulykakocsonyához a répát megtisztítjuk, gyufaszálnyi csíkokra vágjuk, majd a hússal együtt 10 percig főzzük a levesben. A brokkolit kisebb rózsáira bontjuk, és az előzőekhez adva megpuhítjuk. A friss zöldségnek kb. 8 perc, a fagyasztottnak 3-4 perc is

elég. Ha kész, leszűrjük, majd levét újra fölforraljuk. A zselatint kevergetve beleszórjuk. Kis lángon 4-5 percig főzzük, majd ritka szövésű ruhán (tüllzacskón) átszűrjük. Amikor langyos, őzgerincformába töltjük, jeges vízbe állítjuk. 2 perc elteltével az ízes aszpikot kiöntjük belőle. Ha ügyesen dolgoztunk, a forma aljára és oldalára vékony réteg aszpik kocsonyásodott.

4. A főtt tojásfehérjét meg a petrezselymet apróra dara-boljuk, az aszpikos forma aljára és oldalára szórjuk. A puha húst szeletekre vágjuk, és a répával meg a brokkolival rétegezzük. A maradék aszpikot - amit, ha közben megkocsonyásodott, fölolvasztunk - ráöntjük, végül megdermesztjük.

5. A köretként is szolgáló díszítés elkészítésekor az ananászt lecsöpögtetjük, ahogyan a szobahőmérsékleten fölengedett ribizskét is. Az ananászra ribizskeszemeket és narancscikkeket fektetünk, mentalevéllel díszítjük. A zöld cukkinit ujjnyi vastag szeletekre vágjuk (még szebb, ha felületüket cikcakk alakban bevagdossuk), a vajon 3-4 perc alatt megsütjük, lecsöpögtetjük, majd paradicsomszeletekkel díszítjük.

6. A sárga cukkiniből csinos kis szeleteket vágunk, és egy-egy karika zöldpaprikával díszítve tálra tesszük. Tálalás előtt az őzgerincformát fél percre meleg vízbe állítjuk, majd tartalmát deszkára borítjuk, és forró vízbe mártott késsel kisujjnyi vastagra fölszeleteljük, és szépen tálra fektetjük, a valamivel vékonyabbra szeletelt galantinnal együtt. A gyümölcsöket és zöldségeket köré rakjuk.

Jó tanács

- A pulykamell-variációhoz egy kis darab tűzdelt pulykamellet is süthetünk, előkészítését lásd külön.

8 főre

Elkészítési idő: 2 óra + hűtés

Egy adag: 452 kcal

Italajánlat: száraz fehérbor, például Egri királyné