

## Galareta Wieprzowo - Drobiowa



**EVITA0007**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>golonki</b>	1
<b>nóg wieprzowych</b>	2
<b>udka z kurczaka</b>	2
<b>czosnek</b>	1 główka
<b>włoszczyzna</b>	
<b>liść laurowy</b>	7-8
<b>ziele angielskie</b>	10-11
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>kostka rosołowa</b>	1

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytą golonkę , udka i nóżki wieprzowe zalewamy zimną wodą i gotujemy. Przed zagotowaniem się wywaru odlewamy całość i zalewamy jeszcze raz zimną wodą. Dodajemy liście laurowe, czosnek, ziele angielskie i kostkę rosołową. Gotujemy na wolnym ogniu szumując od czasu do czasu. Doprawiamy do smaku (według uznania). Gdy mięsko już będzie miękkie wyciągamy, studzimy i rozdrabniamy. Wywar przecedzamy i spowrotem wrzucamy do niego mięso. Potem cały wywar z mięsem rozlewamy do misek lub innych naczyń. Jak miseczki z galareta już będą chłodne wkładamy do lodówki na noc. I na rano galareta już gotowa :) SMACZNEGO :-)

p.s

ziele ang. i listki można sobie dodać więcej lub mniej (według uznania)