

Galareta z kurczaka



AEKSANDRA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1,2kg
marchewki	2
seler	10dag
por (biała część)	10dag
grostek konserwowy	10dag
białko	2
Żelatyna wieprzowa Prymat	7łyżeczek
natka pietruszki	kilka gałązek
pomidor	
pieprz	
sól	
jajko ugotowane na twardo	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka, podzielić na ćwiartki, włożyć do rondla, zalać zimną wodą i zagotować. Dodać warzywa, osolić i gotować na małym ogniu ok. 60 min. Gdy będzie miękki, ostudzić go w rosolu, wyjąć, usunąć skórę i kości, a mięso posiekać. Do odtłuszczonego i przyprawionego solą i pieprzem przestudzonego bulionu dodać białka rozkłócone z odrobiną wody, namoczoną w zimnej wodzie żelatynę, wymieszać, minutę gotować na małym ogniu, przecedzić przez sitko wyścielone gazą (powinno być ok. 4 szklanek klarownej płynnej galaretki). Dna pojemników do galarety zalać cienką warstwą galarety. Gdy zastygnie, rozłożyć na niej groszek, cząstki jaj, natkę i posiekane mięso. Zalać gęstniejącą galaretą i odstawić w chłodne miejsce. Zakrzepłe galaretki przełożyć na półmisek, przybrać ćwiartkami pomidora i natką.