

Galaretka drobiowa z jajkiem i zielonym groszkiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak zagrodowy	1 sztuka
włoszczyzna	1 pęczek
czosnek	2 ząbki
cebula	1 sztuka
Żelatyna wieprzowa Prymat	6-8 łyżeczek
jajka ugotowane na twardo	2 sztuki
groszek konserwowy	1 szklanka
Przyprawa do potraw Kucharek	2-3 łyżeczki

Do smaku:

Ziele angielskie całe Prymat

Liść laurowy suszony Prymat

Pieprz czarny ziarnisty Prymat

Do dekoracji:

natka pietruszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka umyć, zalać zimną wodą i gotować na wolnym ogniu. Włoszczyznę obrać i pokroić na kawałki. Cebulę wraz z łupiną przekroić na pół i podsmażyć na patelni. Kiedy kurczak się zagotuje, zebrać szumowiny, dodać włoszczyznę, cebulę i czosnek w łupinach. Następnie dodać Przyprawę do potraw Kucharek i pozostałe przyprawy do smaku. Gotować do miękkości mięsa, przez ok. 1,5 godziny.

Po ugotowaniu wyjąć kurczaka i marchewkę, ostudzić, a wywar przecedzić.

Zimnego kurczaka obrać ze skóry i kości, pokroić na małe kawałki. Marchewkę pokroić w kostkę, jajka w plastry.

Do przecedzonego wywaru dodać żelatynę i dokładnie wymieszać.

Do miseczek włożyć mięso, jajka, marchewkę, natkę pietruszki i zielony groszek. Zalać wywarem z żelatyną i wstawić do lodówki do stężenia.