

## Galaretka kurczaka z warzywami



**DAGMARA12**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mały kurczak</b>	1 szt
<b>marchewka</b>	3 szt
<b>seler korzeniowy</b>	10 dag
<b>por (biała część)</b>	15 dag
<b>pietruszka</b>	1 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>Pieprz biały mielony Prymat</b>	3 ziarna
<b>jajeczka przepiórcze ugotowane na twardo</b>	10 szt
<b>kukurydza</b>	3 łyżki
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	
<b>zielony groszek</b>	
<b>rosół z kury Kucharek</b>	2 kostki
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	1 szt
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	szczypta szczypta
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	3 ziarna

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka oczyścić, opłukać osączyć i włożyć do garnka. Włoszczyznę oczyścić, opłukać i dodać do kurczaka wraz z przyprawami. Wlać 5 szklanek zimnej wody, zagotować, posolić i zmniejszyć płomień. Kurczaka należy gotować na bardzo małym ogniu z lekko uchyloną pokrywką. Po 20 minutach wyjąć z garnka marchewki i seler. Kiedy mięso będzie miękkie, odcedzić wywar, doprawić kostkami bulionowymi Kucharek i, jeśli trzeba, solą. W gorącym bulionie z rosółu drobiowego Kucharek rozpuścić żelatynę i odstawić do ostygnięcia. Z przestudzonego kurczaka zdjąć skórę i tłuszcz, a mięso pokroić na małe kawałki. Marchewki i seler pokroić w słupki i półplasterki. Odcedzić groszek i kukurydzę, obrać jajeczka i przekroić na pół. Miskę lub specjalne naczynie do galaretek w kształcie wieńca opłukać zimną wodą i ułożyć na dnie składniki. Zalać zimną galaretą i odstawić do zastygnięcia co najmniej na 5 godzin. Przed podaniem wyjąć galaretkę na półmisek. Podawać z cząstkami cytryny, majonezem, sosem tatarskim lub chrzanem w śmietanie i białym pieczywem.