

## Galaretka warzywna



**ANGELUSIA111**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kurczak</b>	1szt
<b>groszek zielony</b>	puszka
<b>marchew</b>	4szt
<b>jaja</b>	5szt
<b>pietruszką zieloną</b>	kilka sztuk
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	torebka
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	
<b>ziele angielskie</b>	
<b>sól</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka zalej 1 l wody, zagotuj. Dodaj marchewkę, ziele, liść laurowy, sól. Gotuj na małym ogniu do miękkości. Żelatynę namocz w 6 łyżkach przegotowanej zimnej wody. Wyjmij mięso i marchewkę, wywar przecedź. Napęczniałą żelatynę dodaj do gorącego wywaru, wymieszaj, ostudź. Mięso i marchew pokrój na małe kawałki. Do kubeczków (może być po jogurtach) na dno wrzuć groszek odcedzony, ugotowane i pokrojone jaja, marchewkę i mięso. Zalej wywarem. Wstaw do lodówki aby stężało.