

## Galaretka z kurczaka



**SYLWIA\_MC**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kurczaka</b>	1 kg
<b>marchewki</b>	2
<b>pietruszki</b>	2
<b>groszek konserwowy</b>	
<b>jajka</b>	4
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Najprostsza wersja galarety - kurak-trzy warzywa-jajko:)

Kurczaka umyj, podziel na części, ułóż w garnku.

Marchewkę i pietruszkę obierz i w całości lub przekrojone na pół wsadź do garnka, zalej wszystko zimna woda i gotuj na średnim ogniu. Po zawrzeniu dopraw rosół do smaku. Gotuj ok. godziny aż mięso zmięknie, potem wyjmij razem z warzywami, a bulion dopełnij gorącą wodą aby było 2 litry wywaru (podczas gotowania nie dolewać wody) i doprowadź znów do wrzenia, potem wyłącz. Ugotuj jajka na twardo, obierz i podziel na ćwiartki.

Kurczaka obierz z kości i posiekaj mięso, wywar przecedz i rozpuść w jeszcze gorącym żelatynę w proszku (ilość na 2 litry płynu).

Marchewkę i pietruszkę pokroj w talarki.

W miseczkach układaj kolejno mięso, marchewkę z pietruszką, groszek i ćwiartki jajka, zalej bulionem i odstaw do ostygnięcia i stężenia.

Podawaj skropione octem lub sokiem z cytryny.

Gotowe. Smacznego:)