

Galaretka z nóżek wieprzowych



3TRZECIA3



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

nóżki wieprzowe	2-3 szt
marchewka	2 szt
cebula	1/2 szt
czosnek	2 ząbki
woda	5 litrów
ziele angielskie	6 ziaren
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
kawałek selera	
pietruszka	1 szt
szponder	50 dag
indyk	50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szponder oczyszczamy, myjemy, zalewamy wodą i gotujemy. Po upływie godziny dajemy oczyszczoną i umytą golonkę i dalej gotujemy. Nóżki dokładnie oczyszczamy, myjemy, dajemy do 7 litrowego garnka i zalewamy do $\frac{3}{4}$ pojemności zimną wodą. Gotujemy na małym ogniu do chwili aż mięso zacznie oddzielać się od kości. Trwa to ok. 4 godzin.

W trakcie gotowania wlewamy do nóżek gotujący się szponder z golonką i wywarem.

Na 30 minut przed zakończeniem gotowania dajemy obrane warzywa, ziele angielskie, liście laurowe, sól i pieprz do smaku.

Pod koniec gotowania podpieczoną na ogniu cebulę i przeciśnięty przez praskę czosnek. Odstawiamy do przestudzenia. Jeszcze ciepły przelewamy na durszlak.

Wywar odstawiamy do dalszego ochłodzenia, a z durszlaka wybieramy mięso i marchew, które następnie kroimy w drobną kostkę. Z wywaru zlewamy lub wybieramy łyżką tłuszcz, który wypłynął na wierzch. Do filiżanek lub małych kubeczków po jogurcie dajemy porcje marchewki i mięsa i zalewamy wywarem.

Odstawiamy do całkowitego zatażenia się galarety w chłodne miejsce lub do lodówki.

Wyjmujemy z foremek bezpośrednio przed podaniem i układamy na talerzu np. na liściach sałaty.