

Galaretki wieprzowe

JULECZKA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

duże golonki wieprzowe 2 szt

Liść laurowy suszony Prymat

czosnek

włoszczyzna

sól, pieprz

Żelatyna wieprzowa Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso, włoszczyznę oraz przyprawy gotujemy aż mięso będzie miękkie (ok. półtora godz najlepiej). Wywar studzimy i odcedzamy. Odcedzone mięso i warzywa kroimy w kawałki, przyprawy odrzucamy. Rozpuszczamy w wywarze żelatynę, (tak jak pisze na opakowaniu). Zalewamy wywarem w miseczkach bądź kubeczkach mięso z warzywami. Dajemy do chłodnego miejsca w celu stężenia, po czym przekładamy do lodówki.