

Indyk w galarecie



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wywar z drobiu	3 szklanki
wino czerwone	1/2 szklanki
Żelatyna wieprzowa Prymat	3-4 łyżki
sałata	8-10 liści
indyk	75 filet z indyka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Indyka pokroić na plasterki. Wino wymieszać z wywarem drobiowym i rozpuszczoną żelatyną. Sałatę ułożyć na półmiskach, na sałacie ułożyć plasterki indyka, posypać zieleniną, zalać galaretą i odstawić do stężenia.