

## Schab w galarecie



**DANUSIA19671**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Schab w galarecie:

**Schab wieprzowy** 1 kg

#### Galareta:

**wywar warzywny** 0.5 litra

**żelatyna wieprzowa** 3 łyżeczki

**sól** 1 szczypta

**pieprz** 1 szczypta

#### Dekoracja:

**marchewka ugotowana** 1 sztuka

**papryka konserwowa** 1 kawałek

**groszek konserwowy** 2 łyżki

**kukurydza konserwowa** 2 łyżki

**natka pietruszki** 4 gałązki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do gorącego wywaru wsypać żelatynę, dokładnie wymieszać, doprawić solą i pieprzem, odstawić do lekkiego stężenia. Groszek i kukurydzę konserwową, odlać z zalewy, odsączyć. Paprykę pokroić w kostkę, marchewkę w plastry i słupki. Kilka łyżek żelatyny wylać na półmisek, posypać boki półmiska kukurydzą, groszkiem i papryką. Schab pieczony pokroić w grubsze plastry, ułożyć na galarecie, udekorować marchewką i natką pietruszki, zalać wywarem, odstawić do lodówki do całkowitego stężenia.

