

Schab w galarecie



PLOCIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	0,5 kg
cytryna	1 plaster
marchewka ugotowana	1 szt.
groszek konserwowy	
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżki
wywar z kurczaka	1 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab obsmażyć z wszystkich stron na patelni a następnie włożyć go do naczynia żaroodpornego i piec w piekarniku około 50 minut. Upieczony schab pokroić w cienkie plasterki, ułożyć na talerzu. Udekorować marchewką, groszkiem i cytryną. Żelatynę rozpuścić w wywarze rosółu. Tężejącą żelatynę przelać ostrożnie na schab, odstawić do stężenia.