

Zimne nóżki według Agi



AGAS10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

nogi świńskie	2 sztuki
pręga wołowa	1/2 kg
udko z kurczaka	2 sztuki
groszek konserwowy	
sól	
Kucharek przyprawa uniwersalna	
marchew	3 sztuki
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystko mięso dokładnie myjemy i zagotowujemy. Po zagotowaniu wyjmujemy, opłukujemy i jeszcze raz wkładamy do zimnej wody i gotujemy. Po zebraniu szumowin dodajemy marchewkę i przyprawy. Gotujemy tak długo aż mięso będzie całkiem miękkie. Mięsko wyjmujemy a rosółk precedzamy. Teraz mięsko obieramy od kości, kroimy i dodajemy do rosółu. Marchewki kroimy w plasterki i też dajemy do rosółu. Jeszcze raz doprawiamy. Żelatynę rozpuszczamy w gorącym rosółu (w kubku) i dodajemy do reszty. Rozlewamy do misek. My uwielbiamy. Polecam.:)