

galaretki drobiowe



KLAUDIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś kurczaka	40 dag
marchewka	2 szt
kawałek selera	
sól, pieprz	
pół strąka papryki	
sok z cytryny	
kukurydza	1 puszka
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić na plastry, marchewki i seler obrać. Mięso i warzywa włożyć do $\frac{3}{4}$ l. zimnej wody, zagotować. Dodać ziarna pieprzu i liść laurowy, posolić i ugotować do miękkości. Wywar przecedzić. Aby wywar był klarowny należy z białka i octu ubić sztywną pianę, przełożyć do chłodnego wywaru i ponownie podgrzać. Mętny wywar zetnie się razem z białkiem i wypłynie na powierzchnię. Następnie przecedzamy przez sito wyłożone gazą. Wsypać żelatynę, podgrzewać aż się rozpuści, przyprawić. Do miseczek włożyć kawałki mięsa i warzyw. Zalać wystudzoną galareta, wstawić do lodówki, by stężała. Można udekorować pomidorem i małymi wiązkami szczypiorku. Porcje galarety układać na liściu sałaty.