

galantyna drobiowa z kukurydzą



JOLANTA_P-S



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak udko	2 szt.
włoszczyzna	1 pęczek
sól, pieprz	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt.
ziele angielskie	4 szt.
kukurydza	1 op.
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Włoszczyznę oczyścić wraz z nogami kurczaka włożyć do garnka, zalać 1,5 l wody, dodać 1 łyżeczkę soli i gotować na małym ogniu, Po około 1/2 godz. dodać przyprawę i gotować jeszcze 15 minut. Miękkie mięso oczyścić z kości. Wywar przecedź, przyprawić solą i pieprzem, dodać żelatynę. Płynu powinno zostać około 1 litra. Wywar ostudzić. kukurydzę wyłożyć na dno salaterki. Mięso drobno pokroić i ułożyć w salaterce, w połowie też przełożyć kukurydzą. Wywar wlać do salaterki i pozostawić do zastygnięcia.