

Ozorek z warzywami w galarecie



MARTA98



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ozorki cielęce	600 g
włoszczyzna	
sok z cytryny	
kukurydza	2 łyżki
brokuł	0,5
sól, cukier, pieprz	
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ozorki zalać wodą, dodać sól, pieprz i listek laurowy. Gotować godzinę. W połowie gotowania zdjąć skórę, dodać włoszczyznę i cebulę. Ugotowane ozorki wyjąć i przycisnąć deseczką. Do wywaru dodać sok z cytryny, sól i cukier. W ciepłym wywarze rozpuścić żelatynę. Ozorki pokroić, rozłożyć do foremek, obłożyć kukurydzą, plasterkami marchwi i ugotowanymi na wywarze brokułami. Zalać galaretą. Wstawić na 2 godziny do lodówki.