

Galaretka drobiowa



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kurczak sprawiony	1 szt
marchew	3 szt
pietruszka	1 szt
kawałek selera	
sól do smaku	
pieprz do smaku	
Przyprawa do zup Kucharek- do smaku	
woda	
Żelatyna wieprzowa Prymat	
kukurydza konserwowa	1 puszka
grošek konserwowy	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sprawionego kurczaka myjemy, wkładamy do garnka, zalewamy wodą i zagotowujemy. Po zagotowaniu odlewamy wodę, płuczemy mięso i ponownie wkładamy do garnka. Zalewamy zimną wodą, wkładamy marchew, pietruszkę i seler. Gdy tylko się zagotuje, szybko zmniejszamy gaz i gotujemy ok. 1.5 godziny na słabym ogniu. Z wierzchu zdejmujemy powstałe szumowiny. Solimy, pieprzymy i dodajemy maggi do smaku. Gdy mięso jest miękkie studzimy, obieramy i kroimy na kawałki. Nie dodajemy skóry. Marchew z rosółu również kroimy w kostkę i dodajemy do mięsa. Dodajemy również kukurydzę i groszek. Mieszmamy i wkładamy mięso do naczynia, np. literatek. Do osobnego naczynia przelewamy przez sitko wywar, dodajemy wg przepisu żelatynę i dokładnie mieszamy, (nie gotujemy). Zalewamy mięso żelatyną, czekamy aż przestygnie i wstawiamy do lodówki do zastygnięcia.

Czasami może się zdarzyć, że nasz rosół na galaretkę nie jest klarowny. Możemy więc uratować go za pomocą piany z białek. Ubijamy białka i pianę wylewamy na rosół i na bardzo ale to bardzo małym ogniu (dosłownie rosół musi tylko pykać) klarujemy nasz wywar. Białka się zetną i wchłoną nadmiar tak zwanego brudu. Potem odciedzamy wszystko przez gazę. Brudne białka zostaną na ściereczce, a my będziemy mieli czysty wywar na galaretkę.

