Galareta drobiowo-wieprzowa:

BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czosnek	
bulion drobiowy	1 kostka
por	1/2 szt.
seler	1/8 szt.
pietruszka	1 szt.
marchew	2 szt.
nóżki wieprzowe	1 szt.
golonka wieprzowa	1 szt. mała
udka z kurczaka	2 szt.
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt.
ziele angielskie	4 szt.
jajko ugotowane na twardo	4 szt.
natka pietruszki	2 łyżki (posiekana)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczone i podzielone na kawałki mięso zalać wodą . Dodać ziele angielskie, liście laurowe i kostkę bulionu drobiowego . Gotować przez 2 godziny . Dodać warzywa i gotować jeszcze przez 30 minut . Wyjąć mięso i warzywa. Wywar przecedzić (powinno zostać ok. 1 litra wywaru. Mięso oddzielić od kości i rozdrobnić .(tłuszcze z nóżki i golonki rozetrzeć na miazgę . Czosnek zmiażdżyć i rozetrzeć z solą , dodać do wywaru . Wywar doprawić maggi. Na dno foremki do babki z kominkiem (lub innej miski) położyć plasterki marchewki ósemki jajek na twardo. Posypać natką pietruszki. Włożyć mięso i zalać wywarem . Zostawić do zastygnięcia.