

Galaretki z cielęciny :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 kg chudej cielęciny bez kości ,3 marchewki,1 pietruszka,1/8 selera

7 łyżeczek żelatyny w proszku,1 ½ litra wody,½ puszki zielonego groszku

3 roztarte ząbki czosnku ,Pieprz mielony,Sól

cebula q szt.

por 1/2 szt.

Liść laurowy suszony Prymat 2 szt.

ziele angielskie 5 ziaren

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować wywar z kurczaka , warzyw, liści laurowych, ziela angielskiego, 1 łyżeczki soli . (gotować ok. 1 godziny tak by mięso dobrze odchodziło od kości). Wyjąć mięso i warzywa. Przecedzić . Odmierzyć 1 litr rosółu (tyle powinno zostać z gotowania jak brak to uzupełnić przegotowaną wodą) , doprawić maggi , pieprzem mielonym , czosnkiem . W ¼ szklanki zimnej wody namoczyć żelatynę , a potem rozpuścić ją w gorącym rosole . Mięso drobno pokroić lub rozetrzeć nożem na miazgę . Do filiżanek (miseczek , pojemniczków) układać na dno pokrojoną w plasterki marchewką , mięso , zielony groszek . Zalać rosółem z żelatyną . Zostawić do ostygnięcia i następnie wstawić do lodówki by zakrzepły. Przed podaniem wyjmować delikatnie z filiżanek . Dekorować . Podawać do nich sok z cytryny lub ocet zależnie od upodobań .