

Kurczak w owocowej galarecie



ANNA217



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

podwójna pierś kurczaka	1
szczypta szałwii	
torebka ekspresowej herbatki miętowej	
galaretka pomarańczowa	1 op.
bulion drobiowy	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso ugotować w takiej ilości bulionu aby było przykryte. Na początku gotowania dodać herbatkę miętową i szałwię. W tym czasie przyrządzić galaretkę i przygotować owoce. Miękkie mięso wyjąć z wywaru, ostudzić i pokroić w niezbyt grube plastry. Ułożyć na głębokim półmisku, przybrać owocami i zalać płynną ostudzoną galaretką. Wstawić do lodówki, aby zkrzepła.