Galaretka z nóżek wieprzowych i golonka

GACOPIERZ23

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

nóżki wieprzowe	1 kg
golonko peklowane	0.5 kg
Liść laurowy suszony Prymat	2-3 szt
sól	do smaku
Kucharek przyprawa uniwersalna	1 łyżka
marchewka	2 sztuki
cebula biała	1 sztuka
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
natka pietruszki	do ozdoby
wieprzowina	0,3 (łopatka)
pietruszka korzeń	1 szt
Ziele angielskie całe Prymat	5-8 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nóżki wieprzowe i golonko oczyścić sparzyć. Nóż , golonko i wieprzowinę zalać woda dodać marchew, cebulę, pietruszkę i przyprawy gotować do miękkości ok 4 godzin (ja gotuje w szybkowarze ok 60 minut). Gdy mięso będzie odchodzić od kości obrać,pokroić i układać w salaterkach następnie zalać odcedzonym wywarem.