

Galaretki drobiowe z brzoskwinia :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kilka plasterków gotowanej marchewki

1,5 łyżeczki żelatyny, 3 łyżki przegotowanej , zimnej wody

bulion drobiowy

1 szklanka

syrop brzoskwiniowy

1/4 szklanki

brzoskwinie w puszcze

1 brzoskwinia

drób

1 szklanka ugotowanego mięsa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę namoczyć w 3 łyżkach zimnej przegotowanej wody .Bulion i syrop od brzoskwiń podgrzać i rozpuścić w nim namoczoną żelatynę . Mięso ułożyć w filiżankach przekładając plasterkami brzoskwini z syropu i gotowanej marchewki . Zalać bulionem z sokiem i żelatyną . Zostawić do ostygnięcia . Wstawić do lodówki by galaretki zakrzepły.