

Galaretka drobiowa owocówki



OWOCÓWKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kurczak	1 cały
kukurydza	1 puszka
groszek konserwowy	1 puszka
marchewka	2 sztuki
natka pietruszki	
Kucharek przyprawa do potraw	
pieprz	
sól	
Żelatyna wieprzowa Prymat	
kostka rosołowa	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka włożyć do garnka, zalać wodą. Dodać do niego marchewkę, kostkę rosołową. Gotować. Pod koniec gotowania przyprawić solą, pieprzem i kucharkiem. Następnie wyjąć kurczaka. Ściągnąć skórę, obrać z kości, pokroić mięso na kawałki, włożyć do szklanek, dodać też kawałki pokrojonej marchewki, i po trochu odsączonej kukurydzy i groszku. Natkę pietruszki poszatkować i włożyć do szklanek. Następnie przygotować żelatynę jak na opakowaniu. Dać do rosołu. Zalać szklanki rosołem. Odstawić do stężenia w chłodnym miejscu.

*Udekorować wg uznania i podawać z octem.