

Galaretka wieprzowo- drobiowa



JUSTYNA37



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

golonko	1
udko z kurczaka	3
marchew	2
seler	1
pietruszk	1
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	
sól	
pieprz	
Żelatyna wieprzowa Prymat	1
natka pietruszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Natkę pietruszki umyć, drobno posiekać i odstawić. Warzywa (marchewki, pietruszkę, seler) myjemy i obieramy. Do garnka wrzucamy obrane warzywa. Golonko oraz udko z kurczaka oczyszczamy i wrzucamy do zupy. Całość doprawiamy ziele angielskim i liściem laurowym. Wywar powinien przykrywać mięso, aby proporcje zgadzały się. Ugotowane mięso wyciągamy z garnka, studzimy i doprawimy pieprzem i solą. Doprawione mięso drobno kroimy. W następnej kolejności wywar odcedzamy i dodajemy do niego żelatynę. Na spód pojemniczków, w których będą galaretki dajemy posiekaną wcześniej natkę pietruszki, ugotowaną i pokrojoną w plasterki marchewkę i zalewamy wywarem . Pojemniczki musimy zappełnić do połowy mięsem, a drugą połowę wywarem. Galaretki dajemy do lodówki, aby stężały.