

GALARETKA DROBIOWA



MAŁGORZATA108



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

MIĘSO Z DROBIU	25 DKG
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 ŁYŻKI
groszek konserwowy	0.5 OP.
marchew	1 SZT
natka pietruszki	1 OP.
sałata	1 SZT
jajko	1 SZT

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w kostkę. Żelatynę namoczyć w wywarze z drobiu. Jajko, groszek i marchew ugotować. Do foremek wlać warstwę galaretki. Po ostudzeniu dołożyć plasterki jajka, kostki mięsa, groszek, plasterki marchwi i natkę pietruszki. Całość zalać resztą galaretki. Wstawić do lodówki na ok. 2 godziny.