

Galaretki z kurczaka :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Żelatyna wieprzowa Prymat

zielony groszek	0,5 puszki
woda	1,5 l
cebula	1 szt.
marchew	3 szt.
pietruszka	1 szt.
seler	1/8 szt.
por	1/2 szt.
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt.
jajko ugotowane na twardo	4 szt.
czosnek	3 roztarte ząbki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować mocny wywar z kurczaka , warzyw, liści laurowych, ziela angielskiego, 1 łyżeczki soli . (gotować ok. 1 godziny tak by mięso dobrze odchodziło od kości). Wyjąć mięso i warzywa. Przecedzić . Odmierzyć 1 litr rosołu (tyle powinno zostać z gotowania) , doprawić maggi , pieprzem mielonym , czosnkiem . W ¼ szklanki zimnej wody namoczyć żelatynę , a potem rozpuścić ją w gorącym rosale . Kurczaka obrać . Mięso drobno pokroić . Do filiżanek (miseczek , pojemniczków) układać na dno pokrojoną w plasterki marchewką , usiekana zieloną pietruszkę , mięso , zielony groszek , ćwiartki jajek na twardo . Zalać rosołem z żelatyną . Zostawić do ostygnięcia i następnie wstawić do lodówki by zakrzepły.

Przed podaniem wyjmować delikatnie z filiżanek . Dekorować . Podawać do nich sok z cytryny lub ocet zależnie od upodobań .

