

## galaretka z kurczaka



**PAWEL007**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| <b>papryka</b>                   | 1/2          |
| <b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b> |              |
| <b>wywar z kurczaka</b>          | 2 (pikantny) |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

z kawałków kurczaka obrać mięso, obraną ze skórki łodygę selera, paprykę i marchewkę pokroić w kostkę. w szklance zimnego wywaru, dokładnie wymieszać żelatynę, zostawić na kilka minut. zagotować pozostały wywar, wlać żelatynę i mieszając zagotować, zestawić z ognia przestudzić. do małych salatek wlać po 2-3 łyżki przygotowanego wywaru, a gdy galareta zastygnie - układać warstwami mięso i warzywa, zalać pozostałym wywarem, zostawić do zastygnięcia.