

Galaretka drobiowa



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka (podwóna)	1 szt
natka pietruszki	
jajko	3 szt
czosnek	3 ząbki
kukurydza konserwowa	
groszek konserwowy	
Kucharek, , pieprz, Przyprawa do zup Kucharek-	
Żelatyna wieprzowa Prymat	7 łyżek
cebula	1/2 przypieczona
papryka czerwona	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś włożyć do wody, zagotować. Odszumować. Dodać przyprawy i warzywa łącznie z czosnkiem i przypieczoną cebulą. Gotować na wolnym ogniu do miękkości mięsa. Mięso i jarzyny wyjąć, wywar przecedzić i rozpuścić w nim żelatynę. Jarzyny wyrzucić oprócz marchewki. Jajka ugotować na twardo. Ostudzić. W salaterkach układać: natkę, plasterki marchewki, plasterki jajka, kukurydzę i paprykę. Zalać wywarem, tak aby przykrył składniki, zastudzić. Na to położyć warstwę pokrojonej w kostkę piersi. Zalać galaretką i odstawić do zastygnięcia! **SMACZNEGO!**