Nóżki wieprzowe w galarecie

CAROLINE1983

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

nóżki wieprzowe	2 szt
golonka	1/2 kg
Liść laurowy suszony Prymat	1-2 szt
sól, pieprz	
Żelatyna wieprzowa Prymat	
bulion	1 kostka
włoszczyzna mrożona	200 (w paski)
Ziele angielskie całe Prymat	2-4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nóżki i golonke zalać 2 litrami wody. Zagotować, zszumować, dodać warzywa, ziele angielskie, liscie laurowe i kostki bulionowe. Gotować tak długo aż mięso zacznie odchodzic od kości. Ugotowane wyjąć, przestudzić i obrac od kości. Większe kawałki pokroić. Odlać 1 szklanke bulionu od nóżek i rozpuścić w niej żelatynę. Mieso włożyc z powrotem do bulionu, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Dodac rozpuszczona żelatynę, dokładnie wymieszać. Gorące rozlać do słoików i od razu zakręcać. Odstawic do stęgnięcia. Takie nóżki w lodówce przechowywałam do 2 tygodni (dłużej nie sprawdzałam czy można). Podawac na zimno przyprawione sokiem z cytryny lub octem.