

Galaretka z nóżek wieprzowych



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

przednie nogi wieprzowe	4 szt
szyja indycza	1 szt
duża marchewka	1 szt
mały seler	1 mały
mała pietruszka	1 szt
cebula	1 szt
czosnek	1 główka
sól, pieprz mielony	
golonka	1 tylna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nogi dokładnie oczyścić, opalić, wyszorować. rozkroić na 3 części każdą (nigdy nie rąbię, żeby uniknąć odłamków kości). Włożyć do garnka, dodać golonkę i szyję, zalać wodą na mn.w. 5 cm ponad nogi. Zagotować, wodę odlać, nogi umyć. Zalać ponownie gorącą wodą, włożyć przyprawy i przeciętą wzdłuż główkę czosnku oraz obrane warzywa i przyrumienioną cebulę. Gotować na wolnym ogniu (tak, by tylko "mrugała") do miękkości nóżek. Po ugotowaniu nóżki, mięso i szyję lekko ostudzić, obrać z kości, pokroić w kosteczkę. Wywar przecedzić, zostawić marchewkę. Do przecedzonego wywaru dodać startą marchewkę i mięso. Doprawić solą, pieprzem i ew. maggi. Rozlać do salatek. Podawać na liściu sałaty. SMACZNEGO!