

KURA W GALARECIE



BARBARA51



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kury(nie tłustej)	1/2
marchew	1 nieduża
pietruszka	
selera	kawałek
cebula biała	1
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 dkg
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczoną i umytą kurę dzielimy na ćwiartki, zalewamy trzema szklankami zimnej wody, dodajemy oczyszczone i opłukane jarzyny, solimy, gotujemy na wolnym ogniu do miękkości, studzimy w rosole. Z ugotowanej kury zdejmujemy skórę, mięso kroimy w kawałki. Zbieramy tłuszcz, cedzimy rosół przez gęste sitko, aby był klarowny. Żelatynę moczymy w zimnej wodzie, rozpuszczamy w części gorącego rosołu, łączymy z pozostałym rosołem. Na dnie salaterki układamy marchew pokrojoną w talarki lub paski i listki zielonej pietruszki. Zalewamy paroma łyżkami gęstniejącego rosołu. Gdy całkowicie zastygnie, układamy mięso, zalewamy galaretką i odstawiamy w chłodne miejsce. Przed podaniem podgrzewamy lekko dno salaterki, wyjmujemy galaretkę na płaski talerz i ostrym nożem kroimy na porcje. Podajemy jako przystawkę do obiadu lub na kolację.