

Tymbaliki drobiowe



CUKIERENKAKLEMENTYNKI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

rosół drobiowy	1 litr
udka kurczaka	2 szt
kukurydza w puszcze	1/2 puszki
marchew mrożona	1/2 szkl
grostek mrożony	1/2 szkl
jajko	6 szt
Żelatyna wieprzowa Prymat	6 łyżeczek
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Najlepiej użyć udek ugotowanych wcześniej w rosole. Mięso z rosółu pokroić drobno. Jajka ugotować na twardo, obrać i pokroić każde na cztery części.

Zagotować wodę z solą, do wrzącej wrzucić marchewkę z groszkiem i gotować około 10 minut. Odcedzić. W silikonowych lub plastikowych pojemniczkach umieścić kawałki jajka (żółtkiem do dołu), mięso, kukurydzę i marchewkę z groszkiem. Rosół doprowadzić do wrzenia, doprawić pieprzem i zdjąć z ognia. Wsypać żelatynę i wymieszać. Rozlać do wcześniej przygotowanych foremek. Odstawić do stężenia. Przechowywać w lodówce. Podawać skropione octem lub sokiem z cytryny.