

Galaretka z nóżek



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

nóżki wieprzowe	75 dag
włoszczyzna	1 sztuka
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
ziele angielskie	kilka ziaren
Żelatyna wieprzowa Prymat	5 łyżek
ocet	2 łyżki
białko	2 sztuki
czosnek	1-2 ząbki
wieprzowina	25 (chuda)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso ugotować w wywarze z włoszczyzny. Wywar odcedzić. Do letniego wywaru dodać ocet, rozpuszczoną żelatynę, białka, czosnek i sklarować (zagotować i jeszcze raz precedzić). Mięso oddzielić od kości, pokroić w kostkę. Ułożyć w salaterkach, zalać tężejącym wywarem.