

Galaretka z drobiu



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1,3 kg
marchewka	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
seler	10 dag
cebula	1 sztuka
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 łyżeczki
sól do smaku	
pieprz do smaku	
jajko ugotowane na twardo	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka dzielimy na porcje i zalewamy wodą 1,7litra , dodajemy obraną pietruszkę , marchewkę, seler i cebulę. Gotujemy do miękkości mięsa .Doprawiamy do smaku. Warzywa i mięso wyciągamy z rosółu . Do rosółu dodajemy żelatynę i mieszamy do rozpuszczenia. Mięso obieramy z kości . Do filiżanek lub jednorazowych pojemniczków wkładamy po plasterku jajka i marchewki , mięso z kurczaka i zalewamy rosółem . Wstawiamy do lodówki.