

## GALARETKA DROBIOWA



**WIOLA333**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kurczak</b>	2 kg
<b>marchewka</b>	3 szt
<b>pietruszka</b>	2 szt
<b>liście laurowe 4 sztuki</b>	
<b>czosnek 8 ząbków</b>	
<b>pieprz, sól, Przyprawa uniwersalna kucharek.</b>	
<b>2 kostki rosołowe</b>	
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	100 g
<b>woda</b>	5 l
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	6 szt.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować kurczaka z jarzynami i dodać liście , kostki rosołowe i ziele, odcedzić , mięso z kurczaka oddzielić od kości i pokroić , wrzucić do rosołu ,żelatynę wcześniej namoczoną w pół szklanki zimnej wody dodać do galarety przyprawy i zagotować, na końcu dodać rozdrobniony czosnek, lekko ostudzić i przelać do dowolnych pojemników, wstawić do lodówki