

Galaretki drobiowe



LAILA2786



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	2 szt
marchewka	3 szt
pierś z kurczaka	1 szt
Żelatyna wieprzowa Prymat	6 łyżeczek
woda	2 l
pietruszka	2 szt
natka pietruszki	
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	
ziele angielskie	
groszek konserwowy	1 szkl
porcja rosołowa	pół kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nastawiam wywar wrzucam do niego obrane marchewki i pietruszki, porcję rosołowa i pierś z kurczaka, doprawiam solą, pieprzem i kilkoma kulkami ziela. Jajka gotuje na twardo po czym kroje w plasterki. Gdy mięso i warzywa będą już miękkie, rosół przelewam przez sito, dodaje do niego żelatynę.

Mięso z wywaru obieram i kroję w kostki. Do miseczek wkładam po plasterku jajka, łyżeczkę groszku, i plasterki jarzyn, po czym zalewam chłodnym rosółem i pozostawiam do wystudzenia w lodówce.