Galareta

GOOFY9

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

nogi wieprzowe	3 sztuki
udka z kurczaka	0,5 kg
ziele angielskie	1 łyżeczka
sól	
pieprz	
Liść laurowy suszony Prymat	5 sztuk
włoszczyzna	1 (krojona w paski)
biodrówka	0,5 wieprzowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso oczyszczamy i zalewamy wodą. Zagotowujemy i usuwamy szumowiny, dodajemy warzywa, przyprawy i gotujemy do miękkości. Mięso z kurczaka i warzywa wyjmujemy wcześniej, z nogi i biodrówkę w momencie gdy odchodzi mięso od kości.
Usuwamy mięso od kości, mięso drobno pokroić, wlać odcedzony wywar i jeszcze gotować przez około 15 minut.
Przelewamy do salaterek l i odstawiamy do lodówki aby stężała.