

Marynowane kurki zatopione w wieprzowej galarecie, podane na sałacie z sosem winegret



BEN-KA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Galaretki z kurkami:

wywar mięsny	1 litr
kurki marynowane	1 słoik

Sałatka:

mix sałat	0.5 opakowania
pomidorki	6 sztuk
papryka	1 szt.
sos winegret	4 duże łyż.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotując galaretę wieprzową na golonce i nóżkach, odlewamy 1 litr doprawionego solą i pieprzem wywaru.

Marynowane kurki odcedzamy na sicie, a następnie przekładamy je do małych naczynek, kokilek lub miseczek, zalewamy je galaretą i odstawiamy do całkowitego stężenia.

Przed podaniem przyrządzamy sałatkę z warzyw, którą doprawiamy sosem winegret, na nią wykładamy zastygnięte galaretki, dodajemy marynowane kurki i danie gotowe.