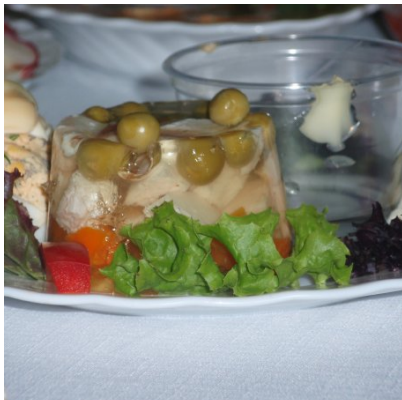


Galareta wieprzowa



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

nóżki wieprzowe	1 kg
cebula	2 szt
włoszczyzna	30 dag
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
ziele angielskie	5 szt
czosnek ząbki	2 szt
sól	do smaku
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	10 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczone nóżki wieprzowe włożyć do wrzącej, osolonej wody i gotować pod przykryciem na wolnym ogniu około 1,5 godziny, dodać warzywa i przyprawy i ugotować do miękkości. Rosół rozlać do małych pojemniczków, wystudzić.