

Piersi kurze w galarecie



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurze piersi	2 szt
rosół	2 szkl
mięta i szalwia	1 torebka
galaretka pomarańczowa	1 opak
żurawina	1/2 szkl
jabłka	2 szt
śliwki	10 szt
majeranek	1 łyżka
cukier	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do rosółu włożyć mięso, zioła, ugotować, wyjąć, pokroić, przybrać owocami. Przygotować galaretkę, tężejącą zalać mięso. Jabłka przesmażyć na patelni, dodając majeranek, masło i łyżkę cukru. Tak samo przesmażyć śliwki i żurawinę. Owoce ostudzić, ułożyć obok mięsa.