

Galaretka z kurczakiem



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udek	3 sztuki
skrzydełek	3 sztuki
jajek	4 sztuki
groszku konserwowego	1/2 puszki
marchewki i pietruszki	2-3 sztuki
pora	1/2 szt
przyprawa do zup, pieprz	do smaku
Żelatyna wieprzowa Prymat	wg przepisu na opakowaniu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować mięso z warzywami i przyprawą do zup. Zostawić do przestygnięcia. Obrąć i pokroić na kawałki. Jajka ugotować na twardo i przekroić na połówki. W potrzebnej ilości wywaru rozpuścić żelatynę wg przepisu na opakowaniu. Pokrojone mięso wyłożyć do małych salaterek lub szerokich szklanek. Na mięsie ułożyć połówki jajek. Z marchewki i pietruszki wyciąć rybki. Z zielonej pietruszki i pora przygotować "wodorosty" i umieścić w tężejącej galaretkie, którą zalewamy mięso. Udekorować groszkiem i jajkiem.