

Galaretka z kurczaka



MAGDALENA/MADIJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

nóżki z kurczaka	1kg
groszek	1 puszka
natka pietruszki	
marchew- ugotowana w rosole	2-3
rosół drobiowy	
jajko	3
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rosół ugotować na nóżkach z kurczaka z marchewką i pietruszką. Ugotować jajka.
Do miseczki włożyć: groszek z puszki, pokrojoną natkę pietruszki, pokrojoną marchewkę, pokrojone jajko oraz pokrojone drobno mięso z kurczaka. Zalać przecedzonym rosołem zmieszanym z żelatyną (ilość wg przepisu na opakowaniu). Po zastygnięciu wyciągnąć galaretkę na talerz dnem do góry (mięso ma być na dole). Przyrawić do smaku i polać octem.