

ala salcesonik ;-)



Autor: **MEG110278**
Przepisów: **173** Ocena: **4771**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



megi110278

MEG110278 | Smaker.pl

Składniki:

- ok 0,5 kg łopatki wieprzowej
- 1 duża golonka
- włoszczyzna
- sól, pieprz, liść laurowy, żelatyna

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso umyć, warzywa obrać, wrzucić wszystko do dużego garnka razem z przyprawami, zalać wodą i gotować na małym ogniu ok 2-2,5 godz. Żelatynę przygotować zgodnie z opisem na opakowaniu. Miękkie i przestudzone mięso pokroić na drobne kawałeczki wraz ze skórą z golonki, ale bez tłuszczu. Włożyć mięso do pojemników po lodach i zalać wywarem z żelatyną. Wstawić na noc do lodówki. Można dodać do każdego pojemnika inne warzywo. Ja np. do jednego dodałam groszek konserwowy, do drugiego startą marchewkę, a do trzeciego pokrojoną w kosteczkę paprykę czerwoną, żółtą i zieloną...
- 2 SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: