

domowa drobiowa wędlina



Autor: **tasty-and-fit**
Przepisów: 211 Ocena: 4377

 > 6 os.  > 60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- 1 pojedyncza pierś kurczaka
- 3 udka kurczaka bez kości (razem pół kilo mięsa)
- marchewka, groszek
- sól, pieprz
- przyprawy takie jakie lubicie - vegeta, papryka, czosnek
- około 200 ml wody
- 2-3 łyżeczki żelatyny
- pusta butelka - moja po mleku
- woreczek

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso myjemy, oczyszczamy, kroimy w kostkę - taką jaką chcemy mieć w wędlinie, doprawiamy i mieszamy dokładnie. W garnku zagotowujemy wodę i wrzucamy mięso. cały czas mieszając gotujemy aż mięso straci surowość, później już nie będzie poddawane obróbce termicznej - ja na tym etapie wrzuciłam marchew z groszkiem, ponieważ korzystałam z mrożonych. Gdy mięso już jest ugotowane dodajemy rozpuszczoną w małej ilości wody żelatynę, dokładnie mieszamy i odstawiamy do wystygnięcia.
- 2 Z butelki odcinamy górną warstwę i wkładamy do środka woreczek. Przystudzone mięso przekładamy wraz z całym płynem do butelki i mocno dociskamy. Związujemy woreczek i wstawiamy do lodówki na kilka godzin a najlepiej na noc, aż galaretka stężeje. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: