

Galareta drobiowa



Autor: **Jagodzianka17**
Przepisów: **368** Ocena: **3011**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- 2 nogi wieprzowe
- 4 ćwiartki z kurczaka
- 10 łapek kurzych
- 1 skrzydło z indyka
- 3 ząbki czosnku
- 2 marchewki
- 1 korzeń pietruszki
- 1/2 selera
- 1/2 pora
- 3 liście laurowe
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 1 łyżeczka pieprzu czarnego w ziarnkach
- Pozostałe składniki:
- 1 puszka groszku konserwowego
- 3 jajka
- 3 gałązki natki pietruszki
- 30 g żelatyny spożywczej
- 30 g żelatyny spożywczej
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Umyte mięso zalewamy w garnku zimną wodą i doprowadzamy do wrzenia. Zmniejszamy gaz i usuwamy zebrane na wierzchu szumowiny. Po 30 minutach gotowania dodajemy obrane warzywa i wszystkie przyprawy. Całość gotujemy na małym ogniu, tak jak rosół do momentu, aż mięso z nóg wieprzowych będzie odchodzić od kości. Gotowanie trwa od 2-3 godzin. Jeżeli woda wyparuje i mięso będzie na wierzchu, należy uzupełnić wodą. Po godzinie gotowania z wywaru wyjmujemy marchew na talerz i odstawiamy na bok. Jajka zalewamy zimną wodą, dodajemy sól i doprowadzamy do wrzenia. Kiedy jajka się zagotują, wyłączamy gaz i pozostawiamy tak jajka na 10 minut. Po tym czasie jajka przelewamy zimną wodą i odstawiamy do wystudzenia. Tak gotowane jajka nie będą miały brzydkiej, szarej otoczki wokół żółtka. Po wystudzeniu jajka obieramy i kroimy w plasterki.
- 2 Z wywaru wyjmujemy mięso i warzywa. Po wystudzeniu obieramy i kroimy na mniejsze kawałki. Ja używam tylko mięsa drobiowego i indyczego bez skór. Wywar odcedzamy na gęstym sicie lub przez gazę. Jeżeli decydujemy się na dodanie żelatyny, wywar ponownie doprowadzamy do wrzenia, zdejmujemy z ognia i dodajemy żelatynę. Mieszamy do całkowitego rozpuszczenia się

żelatyny. Doprawiamy do smaku pieprzem i sporą ilością soli. Wywar po doprawianiu powinien być mocno słony, a wręcz przesolony. Jest to ważne, gdyż galareta po zastygnięciu ma inny smak i jeśli nie dosolimy, będzie mdła.

Na dno pojemniczków układamy listek natki pietruszki, plasterki jajka i marchewki. Dodajemy łyżkę zielonego groszku. Układamy warstwę mięsa i zalewamy wywarem. Odstawiamy do wystudzenia. Następnie galaretę chłodzimy w lodówce, aby stężała.

3

- galareta powinna się ścinać bez dodatku żelatyny. Jeżeli jednak chcecie mieć pewność, że galareta będzie miała odpowiednią konsystencję, dodajcie trochę żelatyny
- do galarety podajemy cytrynę, ocet bądź vinegar
- nie należy zbierać tłuszczu z bulionu. Kiedy galareta zastygnie, na wierzchu zbierze się tłuszcz i łatwo go można usunąć z galarety. Tłuszcz chroni galaretę przed dostępem powietrza i przedłuża jej przydatność do spożycia

Twoje notatki do przepisu: