

Galareta drobiowa

Autor: **taura**Przepisów: **235** Ocena: **7356**

> 6 os.



> 60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- kurczak
- włoszczyzna
- groszek konserwowy
- jajko
- żelatyna
- czosnek

Sposób przygotowania:

- 1 Kilogram udek kurczaka zalałam 3 litrami zimnej wody. Kiedy woda się zagotowała, zszumowałam i dodałam włoszczyznę, sól i 4 ząbki czosnku. Gotowałam na małym ogniu 2,5 godziny. Po tym czasie wyrzuciłam wszystkie warzywa z powstałego rosółu, zostawiając marchewkę i oczywiście kurczaka. Rosół przelałam przez drobne sitko, aby był klarowny. Póki był gorący dodałam 12 łyżeczek żelatyny. W miseczkach poukładałam mięso kurczaka, plasterki marchewki, groszek zielony, plastry jajka, czosnek. Zalałam rosółem i obsypałam pieprzem. Wstawiłam do lodówki do stężenia. Z 3 litrów rosółu wyszło 12 bulionówek galarety.

Twoje notatki do przepisu: