

Galareta wieprzowa z dodatkiem wołowiny



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **963** Ocena: **18195**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 1 golonka wieprzowa
- 2 nóżki wieprzowe przednie
- ogon wieprzowy
- pół kg wołowiny extra
- 4 duże marchewki
- 1 duża pietruszka
- średni seler
- 1/2 pora - biała część
- opieczona cebula
- 4 ząbki czosnku
- sól
- pieprz
- Liść laurowy , ziele angielskie , jałowiec , pieprz ziarnisty
- natka pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Golonkę , nóżki , ogon dokładnie umyłem ,włożyłem do garnka ,zalałem zimną wodą. Zagotowałem ,zebrałem szumowiny. Dodałem wołowinę. Gotowałem na wolnym ogniu , po około 2 godzinach dodałem warzywa wcześniej umyte i obrane .Całe wrzuciłem do gotującego się mięsa. Dodałem czosnek i wszystkie przyprawy ,gotowałem na wolnym ,aż mięso odchodziło od kości. Następnie mięso i warzywa wyjąłem z wywaru. Powstały bulion przesączyłem przez gęste sito. Doprawiłem solą i pieprzem. Mięso po ostygnięciu ,rozdrobiłem na małe kawałki. Marchew pokroiłem w krążki. Wyporcjowałem marchew i mięso do pojemników , dodałem ;listki natki , zalałem powstałym bulionem. Odstawiłem w chłodne miejsce do ostygnięcia.

Twoje notatki do przepisu: