

Galareta z golonki.



Autor: **kuchniarniam**
Przepisów: **94** Ocena: **831**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Około 1 kg golonki wieprzowej,
- 2-3 ząbki czosnku,
- 2 marchewki, 1 pietruszka, kawałek pora i selera,
- świeży lubczyk i bazylija, 1 listek laurowy, kilka ziaren pieprzu kolorowego,
- sól i pieprz do smaku,
- 1 łyżka żelatyny,
- 1,5 l wody.

Sposób przygotowania:

- 1 Golonkę zalać wodą i gotować około 1,5 godziny na wolnym ogniu.
- 2 Dodać wszystkie warzywa i przyprawy. Gotować jeszcze przez 1 godz.
- 3 Zdjąć z ognia, wyjąć ugotowaną golonkę i warzywa. Wsypać żelatynę, mieszać, aż żelatyna się rozpuści.
Uzyskuję około 1 litra wywaru.
Do galarety dodaję tylko samo mięso i pokrojoną w kostkę marchewkę.
- 4 Odstawiam do lodówki aż stężeje.
Z wywaru i mięsa mam 4 salaterki galarety.
- 5 Galareta jest dobra na zdrowe kości i stawy.

Twoje notatki do przepisu: