

Galareta z kurzych łapek.



Autor: **agnes72**
Przepisów: **759** Ocena: **5036**

 5-6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 1 kg kurzych łapek,
- 1 średnia marchew,
- 1 średni korzeń pietruszki,
- 1 łyżka suszonej włośczonej (mam swoją),
- 4 spore ząbki czosnku,
- 5-6 ziarenek ziela angielskiego,
- 2 duże liście laurowe.

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wlać 2 litry wody i dodać umyte i oczyszczone z pazurków paznokcie (po prostu je po ucinać), dodać również marchew pokrojoną dowolnie, korzeń pietruszki i ziela oraz liścia laurowe (ja zapomniałam o dodaniu ziela angielskiego i liściach ale to w niczym nie przeszkadza).
- 2 Od czasu zagotowania się łapek gotować na wolnym ogniu dodając w czasie gotowania suszoną włośczonej oraz doprawić do smaku ulubioną przyprawą z solą i nadal gotować aż pojawi się na wodzie tak zwany kożuszek.
- 3 Jak już jest kożuszek dodać ząbki czosnku pokrojone w kostkę (nie musi być drobno), i lekko zagotować.
- 4 Z ugotowanej galarety wyciągnąć łapki (nie wyglądają zachęcająco ale proszę się nie zrażać) i oczyścić je z kości. Gorącą wodę galaretową przelać z całą zawartością do salaterki lub małych naczyń. Wrzucać oczyszczone skórki łapek i pozostawić do ostygnięcia całości . Gdy już wystygnie wstawić na noc do lodówki. Do tak zrobionej galarety można również dodać udo z kurczaka lub porcje rosółowe (my chcieliśmy z samych łapek).
- 5 Gotową galaretę kroi się idealnie nożem nic się nie rozpada, my jemy z octem ale można też podać z cytryną lub kto z czym lubi.

Twoje notatki do przepisu: