

Galareta z nóżek wieprzowych na bogato



Autor: **wmk**

Przepisów: **40** Ocena: **298**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 3 biegówki (nóżki wieprzowe)
- 2 golonki przednie
- 1 kg łopatki chudej
- Marchew 4 szt.
- Pietruszka 2 szt.
- Połowa średniego selera
- Cebula 2 szt.
- Czosnek 3 ząbki
- Ziele angielskie 6 ziaren
- Liść laurowy 3 szt.
- Sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Po uprzednim obmyciu i oczyszczeniu, wszystko wkładamy do garnka wraz z przyprawami, zalewamy wodą, około 1 centymetra powyżej produktów i gotujemy do miękkości.
- 2 Następnie wyciągamy mięso i warzywa, studzimy, obieramy z kości. Kroimy mięso i warzywa w odpowiednie wielkości kawałki, wrzucamy z powrotem do wywaru i zagotowujemy.
- 3 Gorący wywar wlewamy do słoiczków (jak w moim przypadku), zakręcamy dekielki lub do miseczek i studzimy.
Słoiczki w czasie stygnięcia samoczynnie zamykają się i nie trzeba ich zagotowywać.
- 4 Na noc wystudzoną galaretę wstawiamy do lodówki i następnego dnia jest gotowa do spożycia. Nie dodaję żelatyny.

Twoje notatki do przepisu: