

Galaretką wieprzowa



Autor: **MEG110278**
Przepisów: **173** Ocena: **4776**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- mięso wieprzowe 1 kg (łopatka odtłuszczona)
- marchew
- pietruszka
- seler
- sól, pieprz
- żelatyna
- groszek konserwowy

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso pokrojone w kostkę gotuję ok 2 godzin razem z warzywami i przyprawami. Marchewkę wyjmuję wcześniej, żeby się nie rozgotowała. Po ostudzeniu ścieram na tarce. Układam warstwami składniki: marchew, drobno pokrojone mięsko i groszek konserwowy. Żelatynę przygotowuję wg opisu na opakowaniu. Zalewam wywarem z żelatyną i wstawiam na noc do lodówki.
- 2 Mój sposób na krystaliczny wywar to: wrzucam mięso na gorącą wodę, nie powstają "burzyny" które zmętniają rosół. W trakcie gotowania dolewam zimną wodę.
- 3 SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: