

Galaretka z zimnych nóżek+ozorki



Autor: **juczka**
Przepisów: **16** Ocena: **748**



5-6 os.



> 60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- nogi wieprzowe, 3
- ozorki wieprzowe, 3
- marchew
- pietruszka
- seler
- czosnek
- ziele angielskie
- liść laurowy
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Myjemy dokładnie nóżki i ozorki. Wkładamy do dużego garnka i gotujemy tak długo, aż będą miękkie. Jak już przestygną obieramy z kości, a ozorki kroimy. Wkładamy jeszcze do garnka i gotujemy z jarzynami i przyprawami. Gdy już jarzyny są miękkie, dodajemy pokrojony czosnek i przekładamy do salaterki do stężenia. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: