

Świąteczna galantyna



Autor: **fafiatko**
Przepisów: **582** Ocena: **11694**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- serca z kurczaka 0,5 kg
- warzywa bulionowe: marchew, pietruszka, cebula, seler kawalek
- Kapusta biała kawalek, 1 ząbek czosnku, kilka suszonych grzybków
- przyprawy: ziele ang, liść laur, chili, sól,
- Natka pietruszki na koniec
- Żelatyna 3 łyżeczki na każde pół litra wywaru
- jaja przepiórcze 1 szt na filiżankę

Sposób przygotowania:

- 1 Do półtora litra zimnej wody dodałam obrane warzywa i przyprawy-oprócz natki i soli i dobrze opłukane serduszka. Serduszek na tym etapie nie trzeba obrabiać, same są chude, a tłuszcz się wygotuje.
Gotowałam całość godzinę.



- 2 Nie wiem czemu w pierwsze okno nie mogłam wstawić zdjęcia, w podglądzie go nie widać

Z rosołu zdjęłam nadmiar ok. a po doprawieniu solą i posypaniu natką zjadłam część rosołu z serduszkami.



- ③ jaja przepiórcze ugotowałam na twardo- 3 minuty od momentu zagotowania. Jego połówki ułożyłam w filiżankach. jaja posypałam drobno pokrojoną marchewką z rosółu.

Dodałam serduszka- prewencyjnie skróciłam "rurki".
Odląłam pół litra rosółu i rozpuściłam w nim żelatynę.

A teraz trzeba poczekać przez noc, aż galantyna ładnie się zetnie.
Można przygotować dwa dni przed Świętami.



- ④ Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: