

# Żółtądkie drobiowe w galarecie



Autor: **MEG110278**  
Przepisów: **173** Ocena: **4770**

 3-4 os.  15 min  średnie  dostępne



## Składniki:

- 2 garście żółtek drobiowych
- rosół, żelatyna

## Sposób przygotowania:

- 1 Po ugotowaniu rosółu z ( udką, pręgi i żółtek z włoszczyzną ), wyłowiam marchewkę i żółtki - pokroiłam je na kawałki. Odlałam rosół i rozrobiłam w nim żelatynę. Do pojemniczków włożyłam podroby i marchewkę, zalałam wywarem z żelatyną i wstawiłam na noc do lodówki...
- 2 **SMACZNEGO**

Twoje notatki do przepisu: