

Galaretką drobiowa

Przepis dodany przez użytkownika ds



Bardzo łatwa i smaczna galareta z kurczaka.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Kurczak - 1 szt.
- Żelatyna - 1 op.
- Przyprawy -
- Marchewka -
- Kostka rosółowa -

Przydatne akcesoria:

Foremki, pojemniczki na galarete.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Kurczaka oczyszczamy, myjemy, dzielimy na porcje. Zalewamy zimną wodą dodajemy pokrojoną marchewkę, sól, pieprz, kostkę rosółową i gotujemy. Po ugotowaniu mięso wyciągamy najlepiej na druzzlak, a z rosółku robimy zalewę postępując zgodnie z opisem na opakowaniu żelatyny i odstawiamy miksturę w chłodne miejsce do lekkiego stężenia.
Zimnego kurczaka obieramy, mięso kroimy na drobne kawałki. Do każdej miseczki, foremki lub innego naczynia na galaretkę, na spód dajemy świeże listki pietruszki, kilka plasterków marchewek i mięso (im więcej tym lepiej, ale wszystko w granicach rozsądku;)). Na koniec zalewamy wszystko galareta i wstawiamy do lodówki na kilka godzin, aby porządnie stężało.

Jak podawać?

Z pieczywem, z cytrynką lub skropioną octem (dla twardzieli;)).

Uwagi:

W zależności od upodobania do galaretki możemy dodać zielony groszek, kukurydzę, jajko. Ja zrobiłam tylko z marchewką, bo taką najbardziej lubię:)