

Galareta wieprzowo-wołowa



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2353** Ocena: **52263**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 2 nóżki wieprzowe
- 1 duża golonka
- 1/2 kg wołowiny
- 1 ogon wieprzowy
- 4 marchewki
- 2 pietruszki
- 1 średni seler
- 1 por
- 1 opieczona cebula
- 4 ząbki czosnku
- sól ,pieprz ziarnisty ,liście laurowe ,ziele angielskie ,jałowiec , pieprz mielony ,tymianek

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso dokładnie umyć ,wrzucić do garnka ,zalać zimną wodą. Zagotować ,zebrać szumowiny. Warzywa obrać ,całe wrzucić do wrzątku. Dodać czosnek i wszystkie przyprawy ,gotować na wolnym ,aż mięso odejdzie od kości. Następnie mięso i warzywa wyjąć z wywaru. Powstały bulion przesączyć przez gęste sito. Doprawić solą i pieprzem. Mięso ,jak ostygnie ,rozdrobnić palcami na małe kawałki. Marchew pokroić w krążki. Wyporcjować marchew i mięso do pojemników ,zalać powstałym bulionem. Odstawić w chłodne miejsce ,aż ostygnie. Wstawić do lodówki.



Twoje notatki do przepisu: