

Galareta z nóżek i golonki



Autor: **Dariusz-D**
Przepisów: 47 Ocena: 380

3-4 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 4 nóżki wieprzowe , 1 mała golonka, pęczek włoszczyzny, liść laurowy , ziele angielskie, 2 ząbki czosnku
- Szczypta soli i pieprzu, ew. odrobinę majeranku.

Sposób przygotowania:

- 1 Nóżki i golonkę wkładamy do zimnej wody tak , aby przykryła mięso i zagotowujemy. Zbieramy szumowiny i gotujemy 2 godziny (Ja miałem bardzo małe nóżki). Po tym czasie dodajemy warzywa (jakie chcemy) przyprawy i gotujemy następne 2 godziny. W przypadku większych nóżek czas 4 godziny może być niewystarczający, więc gotujemy trochę dłużej . Dodajemy sól , czosnek i ew. trochę majeranku. Chwilę pozostawiamy w garnku i odcedzamy. Mięso studzimy i obieramy z kostek. Kroimy tak jak uważamy. Kto z Państwa lubi, może również wkroić warzywa. Ostudzoną zalewą zalewamy mięso i zostawiamy w zimnym miejscu.

Twoje notatki do przepisu: