

Galaretką drobiowa po żydowsku



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2592 Ocena: 20221



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mięso z kurczaka 1 kg
- Marchew 2 szt.
- Seler zwyczajny 10 dag
- groszek konserwowy 10 dag
- Por 1/2 szt.
- jajka gotowane na twardo 2 szt.
- białka jajka 2 szt.
- Żelatyna 1 łyżka
- Natka pietruszki
- Pomidor 1 szt
- sól i pieprz do smaku
- Sałata zielona

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Mięso opłukać, włożyć do garnka, zalać zimną wodą i zagotować. Dodać oczyszczone warzywa i gotować przez godzinę. Następnie wyjąć mięso i pokroić. Do letniego rosółu dodać białka wymieszane z wodą, namoczoną w zimnej wodzie żelatynę i sklarować rosół. Dna salaterki zalać warstwą gęstniejącej galarety bez warzyw, włożyć groszek, jajka, natkę pietruszki i mięso. Po chwili zalać resztą galarety, ostudzić i podawać na sałacie i pokrojonym pomidorem.

Twoje notatki do przepisu: