

Świąteczna galareta z pieczonej kaczki



Autor: **fafiatko**
Przepisów: **708** Ocena: **14588**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Upieczona kaczka z wykrojonymi piersiami i udkami
- warzywa bulionowe
- przyprawy bulionowe
- Żelatyna na około 750ml wywaru - czyli 5 łyżeczek
- nać pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Bardzo łatwa i smaczna galareta. Najlepiej wykonywać ją po tym jak na obiad była pieczona kaczka. Na korpusie jest wciąż sporo aromatycznego mięsa.



- 2 Korpus obieram z mięsa a kości wraz z gorszymi kawałkami wkładam do garnka z warzywami i przyprawami bulionowymi. zagotowuję z około litrem wody. Gotuję przez godzinę ale można też pół, żeby wydobyć najlepsze smaki z pieczonej kaczki.



- ③ Mięso z marchewką układam w miseczkach i zalewam odcedzonym bulionem rozrobionym z żelatyną. Na koniec do miseczek dodaje nać pietruszki. Bulion nie potrzebuje wiele przypraw- kaczka przeważnie jest dobrze dopieprzona i posolona. Po stężeniu galarety życzę smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: