



## Błyskawiczny galart

przepisy.pl



### Składniki:

- wędzona pierś z kurczaka - 250 gramów
- kukurydza z puszki - 100 gramów
- mrożona marchewka groszkiem - 200 gramów
- żelatyna - 2 łyżki
- woda - 750 mililitrów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 2 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 15 minut  6 osób  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Do gotującej się wody dodaj kostki rosołowe a następnie warzywa mrożone. Gotuj kilka minut, do miękkości warzyw. Następnie, łyżką cedzakową wyciągnij je z garnka i umieść w niewielkich szklaneczkach lub filiżankach.
2. Pokrój kurczaka, a kukurydżę odsącz z zalewy. Przenieś do filiżanek.
3. W bulionie rozpuść żelatynę. Zalej warzywa i wstaw naczynia do lodówki. Galart będzie gotowy po kilku godzinach.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)