



przepisy.pl

Galareta z nóżek wieprzowych z orientálną nutą



 90 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- nóżki wieprzowe - 2 sztuki
- marchew - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- ziele angielskie - 10 sztuk
- liść laurowy - 3 sztuki
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 0.5 łyżeczek
- kumin - 0.5 łyżeczek
- curry - 0.5 łyżeczek
- kolendra - 0.5 łyżeczek
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr - 3 sztuki**

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

Sposób przygotowania:

1. Nóżki wieprzowe dokładnie myjemy, wkładamy do garnka, zalewamy wodą, dodajemy przyprawy i gotujemy na wolnym ogniu ok 2 godziny.
2. Marchew i pietruszke obieramy, dodajemy do wywaru i gotujemy jeszcze pół godziny.
3. Po tym czasie wyjmujemy mięso i marchewkę, rozdrabniamy, rozkładamy do miseczek i zalewamy wywarem. Kiedy przestygnie, wstawiamy do lodówki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl