



przepisy.pl

Galaretka drobiowa z warzywami



Składniki:

- żelatyna - 4 łyżeczki
- udko kurczaka bez kości i skóry - 4 sztuki
- marchew - 2 sztuki
- groszek zielony - 8 łyżek
- kromka chleba żytniego pełnoziarnistego - 8 sztuk
- Flora ProActiv o smaku masła** - 8 łyżeczek
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 opakowanie

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Rozpuść żelatynę w ok. 50 ml letniej wody, odstaw do schłodzenia.
2. Do garnka z wrzącą wodą (100 ml) wrzuć umytą i pokrojoną w talarki marchewkę, mięso kurczaka pokrojone w kawałki, całość gotuj do miękkości mięsa. Pod koniec gotowania dodaj odsączony zielony groszek.
3. Do naczynia z warzywami i kurczakiem dodaj rozpuszczoną żelatynę, wymieszaj i przelej do salaterki. Galaretkę z drobiu podawaj z pieczywem posmarowanym margaryną Flora pro.activ o smaku masła.

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