



GALARETKA DROBIOWA

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- rosół - 3 litry
- mięso z rosółu (u mnie karpus z kurczaka oraz kawałek przęgi wołowej) - 1 sztuka
- jajko - 2 sztuki
- różyczki kalafiora - 3 sztuki
- różyczki brokuła - 3 sztuki
- fasolka szparagowa mrożona - 4 łyżki
- marchew z rosółu - 1 sztuka
- pietruszka korzeń z rosółu - 1 sztuka
- żelatyna - 1 łyżka
- liść laurowy - 3 sztuki
- ziele angielskie - 3 sztuki
- czosnek - ząbki - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Do 2 litrów chłodnego rosółu wsypać żelatynę, zagotować, odstawić
2. Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać, każde przekroić w poprzek, włożyć na środek naczynia w którym będą galaretki żółtkiem do dołu.
3. Korpus obrać (chrząstki dla psiaka:D), razem z przęgą drobno pokroić.
4. Pozostały 1 litr rosółu zagotować razem z liśćmi laurowymi, zielem i przekrojonym czosnkiem. Na wrzący wrzucić fasolkę szparagową, brokuły i kalafiora, gotować nie więcej niż minutę. Odcedzić.
5. Marchewkę i pietruszkę pokroić w plastry, natkę poszatkować.
6. Na około jajka ułożyć warzywa (w każdej miseczce, salaterce mniej więcej tyle samo), oraz mięsko (u mnie wyszły 2 łyżki mięsa na salaterkę), posypać natką. Zalać rosółem. Wstawić do lodówki na minimum 1 godzinę. Aby galaretka ładnie wyszła z salaterki wystarczy na chwilę włożyć ją chwilę ogrzać np w ciepłej wodzie (tylko nie zamaczajcie całej :P).

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