



przepisy.pl

Galaretka z kurczaka (tymbaliki)



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- kurczak - 0.5 sztuk
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 2 sztuki
- marchew - 2 sztuki
- seler - 0.5 sztuk
- pietruszka - 1 sztuka
- zielony groszek - 100 gramów
- jajka - 2 sztuki
- żelatyna - 50 gramów
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 4 ziarna
- woda - 1 litr
- cytryna do dekoracji

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

Sposób przygotowania:

1. Zalej warzywa i mięso 1 litrem zimnej wody, po czym doprowadź do wrzenia i zbierz powstałą pianę.
2. Dodaj przyprawy i dwie bulionetki Knorr. Ugotuj intensywny bulion, a następnie go przecedź.
3. Pokrój mięso i marchewkę na drobne kawałki.
4. Dodaj do wywaru roztrzepane białka jajek, całość zagotuj i przecedź przez gazę.
5. Następnie wsyp do wywaru żelatynę i mieszaj do jej rozpuszczenia.
6. Włóż przygotowane mięso z kurczaka, kawałki marchewki oraz zielony groszek do foremek i zalej je wywarem, po czym wstaw w chłodne miejsce do zastygnięcia. Podawaj gotowe tymbaliki z kawałkami cytryny.

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