



przepisy.pl

Wielkanocny wieniec warzywno-drobiowy



 90 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- kurczak - 1 sztuka
- ugotowana marchewka - 3 sztuki
- pietruszka gotowana w wywarze - 1 sztuka
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- żelatyna - 1 opakowanie
- groszek w puszcze - 1 opakowanie
- jajko - 6 sztuk
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Umyć kurczaka włożyć do dużego garnka dodać przyprawy, warzywa zalać zimną wodą i od chwili zagotowania gotować jeszcze dwie godziny. Gdy mięso jest zupełnie miękkie dodać rosół wołowy (wywar ma lepszy smak i kolor) wyjąć z rosółu i pólki gorące obrać z kości.
2. Rosół bardzo starannie przecedzić marchewkę pokroić w plasterki. Ugotowane na twardo jajka ostudzić w zimnej wodzie obrać i przekroić nożem na plasterki. Zagotować rosół włożyć pokrojone mięso wsypać żelatynę według przepisy
3. Foremkę do babki z kominkiem opłukać zimną wodą ułożyć na dnie marchewkę, jajko, groszek i drobno pokrojoną natkę, mięso zalać stygnącym rosółem. Postawić w chłodnym miejscu by galareta stężała. Przed podaniem foremkę zanurzyć na minutę w gorącej wodzie w celu lepszego wyjęcia :) Smacznego :)

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