Galaretka drobiowa

Przepis dodany przez użytkownika ds

Bardzo łatwa i smaczna galareta z kurczaka.

Ilość porcji: 5-6
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- Kurczak - 1 szt.
- Żelatyna - 1 op.
- Przprawy -
- Marchewka -
- Kostka rosołowa -

Przydatne akcesoria:
Foremki, pojemniczki na galaretę.

Etapy przyrządzania:

1. Kurczaka oczyszczamy, myjemy, dzielimy na porcje. Zalewamy zimną wodą dodajemy pokrojoną marchewkę, sól, pieprz, kostkę rosołową i gotujemy. Po ugotowaniu mięso wyciągamy najlepiej na druszlak, a z rosołku robimy zalewę postępując zgodnie z opisem na opakowaniu żelatyny i odstawiamy miksturę w chłodne miejsce do lekkiego stężenia.
Zimnego kurczaka obieramy, mięso kroimy na drobne kawałki. Do każdej miseczki, foremki lub innego naczyna na galaretkę, na spód dajemy świeże listki pietruszki, kilka plasterków marchewek i mięso (im więcej tym lepiej, ale wszystko w granicach rozsądku;)). Na koniec zalewamy wszystko galaretą i wstawiamy do lodówki na kilka godzin, aby porządnie stężało.

Jak podawać?
Z pieczywem, z cytrynką lub skropioną octem (dla twardzieli;)).

Uwagi:
W zależności od upodobania do galaretki możemy dodać zielony groszek, kukurydzę, jajko. Ja zrobiłam tylko z marchewką, bo taką najbardziej lubię:)