

Galaretka cieleńca

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać z grzankami przygotowanymi bez tłuszczu.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 30 dag cieleńca z kością -
- włoszczyzna bez pora -
- łyżk żelatyny -
- kilka gałązek koperku -
- bazylię, sól, pół cytryny -

Etapy przyrządzania:

1. Mięso zalać wrzątkiem, gotować 30 min. Włoszczyznę obrać, pokroić dodać do mięsa razem ze szczyptą bazylii. Gdy warzywa będą miękkie, zestawić z ognia, przestudzić, mięso oddzielić od kości, drobno pokroić. Żelatynę zamoczyć w kilku łyżkach zimnego wywaru. Gdy napęcznieje, podgrzać, mieszając. Dodać do pozostałego wywaru. W niewielkich miseczkach ułożyć mięso i pokrojone warzywa, zalać wywarem. Wstawić do lodówki do zastygnięcia.

