Wielkanocna galareta z kurczaka

Oprócz składników wymienionych poniżej, do wykonania przepisu będziemy potrzebowali skorupek od jaj. Dziurkę (średnica ok. 1 cm jest wystarczająca) wykonujemy od szerszej strony jaja, pozbywamy się środka, wyparzamy skorupki wrzątkiem i pozostawiamy do wyschnięcia.

Składniki:
1 cały kurczak
włoszczyzna: marchewki, pietruszki, seler, por, cebula
natka pietruszki
przyprawy: sól, pieprz, pieprz w ziarnach, ziele angielskie, liście laurowe
żelatyna
koperek
groszek konserwowy i/lub kukurydza konserwowa
papryka

Gotujemy rosół, długo i na wolnym ogniu (nawet 3-4 godziny). Następnie wyjmujemy mięso i włoszczyznę, a wywar przecedzamy przez drobne sito. Mięso i marchewkę z rosołu kroimy w drobną kostkę. Do naszych skorupek-foremek wkładamy po trochu każdego z warzyw oraz mięso. Rosół zagotowujemy, mieszamy z żelatyną (zgodnie z informacją podaną na opakowaniu – ok. 5-6 łyżeczek na litr wywaru). Gorącym wywarem zalewamy nasze skorupki z warzywami i mięsem. Odstawiamy do ostygnięcia, a następnie wkładamy do lodówki do stężenia (najłatwiej będzie jaja utrzymać w ryzach, przechowując je w wytłaczance). Przed podaniem obieramy ze skorupek :-)

Życzymy udanej zabawy przy tworzeniu dania i smacznego!

Przepis, wykonanie i zdjęcie – mama redakcyjnej koleżanki.