

SPRAWDZONY PRZEPIS NA
GALARETKĘ WIEPRZOWĄ

SKŁADNIKI:

- golonka wieprzowa 2 sztuki
- nóżki wieprzowe 2 sztuki
- ziele angielskie 6 ziarenek
 - liście laurowe 4 szt
 - marchewka 2 sztuki
 - sól i pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Nóżki i golonki dokładnie umyć i oczyścić w zimnej wodzie (ewentualnie gdy jest taka potrzeba, to opalamy nad gazem).
2. Przekładamy do garnka i zalewamy wodą tak by je zakryła. Dodać liście, ziele, pieprz, obrane marchewki i doprawić solą.
3. Zagotować, gotować na małym ogniu (tak by tylko mrugało). Gdy marchewki będą miękkie, wyciągnąć je z wywaru i wystudzić. Resztę gotować ok 2-3 godzin aż mięso zacznie odchodzić od kości i się rozpadać.
4. Po tym czasie gotowania wyciągnąć nóżki i golonkę na talerz i pokroić na małe kawałki. Wywar doprawić ewentualnie jeszcze solą i pieprzem. Marchewki pokroić w plastry lub kostkę.
5. W salaterkach lub miskach na dno układać marchewki i mięso. Zalać wywarem i odstawić do wystygnięcia. Następnie schować do lodówki aż stężeje.

SMACZNEGO!