Galaretka z jajkami

smakujmy

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | średni | 6 porcji

Składniki:

- pałki z kurczaka - 2 szt.
- żelatyna - 6 łyżeczka
- woda - 4 szklanka
- jajka - 2 szt.
- mrożona mieszanka marchewka z groszkiem - 1/2 szklanka
- natka pietruszki - kilka listków
- liść laurowy, ziele angielskie - 2 szt.
- sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: 1. Pałeczki ugotować w wodzie, dodać liść laurowy, ziele angielskie, doprawić. Pod koniec wrzucić mieszankę mrożoną.
2. Pałeczki wyjąć, obrać z mięsa.
3. Jajka ugotować na twardo, obrać, pokroić na ćwiartki.
4. Żelatynę zalać 6 łyżeczkami wody, a gdy napęcznieje wymieszać z wrzącym rosołem i zagotować.
5. Do niewielkich filiżanek lub pojemniczków włożyć po ćwiartce jajka, natkę, mięso i marchewkę z groszkiem. Zalać rosołem i odstawić do schłodzenia.