





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.