




Galert teściowej

 dorotaR


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

golonka - 1 szt.
nóżki wieprzowe - 4 szt.
liść laurowy - 3 szt.
ziele angielskie - 5 szt.

sól - do smaku
pieprz - do smaku
cytryna - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso myjemy i wrzucamy do garnka, dodajemy przyprawy: ziele angielskie, liście, pieprz, zalewamy wodą tak by mięso było przykryte i zaczynamy gotować. Gotujemy ok 2-3 godz na niewielkim ogniu, do czasu aż mięso zacznie się rozpadać i będzie mięciutkie (w tym czasie zbieramy szumowiny). Mięso wyławiamy z wywaru, schładzamy lekko i obieramy z kości, dzielimy na mniejsze kawałki, z powrotem wrzucamy do wywaru. Galaretę doprawiamy do smaku i przelewamy do mniejszych naczyń. Schładzamy a potem wstawiamy do lodówki. Podajemy z cząstkami cytryny by przed zjedzeniem doprawić sobie galaretę jej sokiem.