Golonka z marchewką i jajem w galarecie

Wafelek2601

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | średni | 10 porcji

Składniki:

- golonka wieprzowa - 2 szt.
- nóżki wieprzowe - 2 szt.
- liść laurowy - 3 szt.
- ziele angielskie - 4 szt.
- żelatyna - 2 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- jaja na twardo - 3 szt.
- marchew - 4 szt.
- seler - 1/2 szt.
- pietruszka - 2 szt.
- natka pietruszki - 2 pęk

Sposób przygotowania:

KROK 1: Golonki i nóżki umyć, zalać wodą, zagotować. Dodać obrane warzywa, liście laurowe, ziele angielskie. Gotować aż mięso będzie bardzo miękkie. Wyjąć golonki, nóżki, warzywa. Wywar przelać przez sitko. Doprawić do smaku solą, pieprzem. Dodać żelatynę, rozpuścić.

KROK 2: Natkę umyć, posiekać. Marchewki i jajka na twardo pokroić w plastry.

KROK 3: Mięso z golonek pokroić w kostkę.

KROK 4: Do kubeczków jednorazowych wkładamy po plastrze jajka, kilka plastrów marchewki oraz po trochu zielonej pietruszki i pokrojone golonki. Zalać wywarem. Wymieszać. Wstawić do lodówki w celu stężenia.

KROK 5: Podawać skropione octem.