



Galaretka wieprzowa z pieczarkami


 Wafelek2601


Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 średni

 10 porcji

Składniki:

nóżka wieprzowa - 2 szt.
golonka wieprzowa - 1 szt.
liść laurowy - 3 szt.
ziele angielskie - 4 szt.
pieprz - do smaku
sól - do smaku

żelatyna - 3 łyżka
seler - 1/2 szt.
pietruszka - 2 szt.
marchewka - 3 szt.
natka pietruszki - 1 pęk
pieczarki marynowane - 1 słoik

Sposób przygotowania:

KROK 1: Golonkę i nóżki myjemy, zalewamy wodą, gotujemy. Dodajemy trochę soli.

KROK 2: Marchewkę, pietruszkę i seler obieramy, myjemy, dodajemy do garnka. Gotujemy do miękkości, wyciągamy. Mięso gotujemy do miękkości, w międzyczasie dodając liście laurowe i ziele angielskie. Na koniec dość mocno przyprawiamy. Wyjmujemy. Nóżki oraz seler i pietruszkę odrzucamy.

KROK 3: Z golonki odcinamy skórę i tłuszcz, resztę razem z marchewką kroimy w kostkę. Natkę pietruszki myjemy i siekamy, pieczarki przekrawamy na połowę lub ćwiartki - w zależności od wielkości.

KROK 4: Do kubeczków jednorazowych lub miseczek wkładamy po trochu pietruszki, marchewki, pieczarek oraz mięsa. Do wywaru dodajemy żelatynę, mieszamy do rozpuszczenia. Zalewamy galaretki.

KROK 5: Wkładamy do lodówki do zastygnięcia. Podajemy skropione octem.