




## Galerty pokrzywowe

 dorotaR

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

kurczak - 1 szt.

włoszczyzna (marchew, pietruszka,  
seler, por) - 1 szt.

pokrzywa - 1 pęczek

ziele angielskie - 10 szt.

liść laurowy - 2 szt.

sól - do smaku

pieprz - do smaku

żelatyna lub agar - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kurczaka myjemy dokładnie, kroimy w kawałki i wrzucamy do garnka, zalewamy wodą, dodajemy warzywa, przyprawy i zagotowujemy. zbieramy szumowiny, zmniejszamy ogień i gotujemy ok 2-3 godz esencjonalny rosół.

Kurczaka wyjmujemy, usuwamy kości, mięso kroimy w kawałki i razem z warzywami układamy w miseczkach.

Wywar doprawiamy do smaku, dodajemy do niego posiekaną drobniutko pokrzywę, rozpuszczamy w nim żelatynę lub agar (wywar zagotowujemy z agarem przed wrzuceniem pokrzyw)

Wywarem zalewamy mięso. Galaretki zostawiamy do ostygnięcia a potem chowamy do lodówki.