Kurczak w galarecie

Bożena1960

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

10 porcji

Składniki:

- pierś kurczaka - 3 szt.
- marchewka - 1 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- liście laurowe - 2 szt.
- ziele angielskie - 4 szt.
- pieprz cały - 3 szt.
- żelatyna spożywcza - 8 - 9 łyżeczka
- groszek konserwowy - 3 łyżka
- natka pietruszki - 1/2 pęk
- jajka ugotowane na twardo - 3 szt.
- sok z cytryny - 1/2 szt.
- sól - do smaku
- pieprz mielony - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filety kurczaka oczyszczamy i myjemy.
Marchewkę i pietruszkę obieramy i myjemy.
Następnie mięso i warzywa zalewamy wodą.
Doprowadzamy do zagotowania, ściągamy wytworzone szumowiny.
Dodajemy przyprawy i gotujemy około 25 - 30 minut.
Po ugotowaniu mięso i warzywa wyjmujemy, wywar przecedzamy powinno być (około 1,5 litra wywaru) i rozpuszczamy w nim wcześniej namoczoną w małej ilości zimnej wody żelatynę.

Dodajemy sok z cytryny i doprawiamy do smaku.
Mięso kroimy na kawałki,warzywa w kostkę , groszek odcedzamy na sicie z zalewy.
Do silikonowych foremek wlewamy trochę wywaru,dodajemy groszek, kawałek jajka oraz posiekaną natkę pietruszki,odstawiamy do lekkiego zastygnięcia.
Następnie dodajemy kawałki mięsa,marchewkę i pietruszkę ponownie zalewamy tężejącym wywarem i odstawiamy do całkowitego stężenia.
Gotowe wyjmujemy z foremek i podajemy na półmisku jako przekąskę na świąteczny stół.

Możemy ozdobić plasterkami cytryny.