Schab w galarecie

Bożena1960

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

7 porcji

Składniki:

- schab bez kości - 800 g
- marchewka - 1 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- ziarenka pieprz - 4 szt.
- ziarenka ziela angielskiego - 3 -4 szt.
- liście laurowe - 2 szt.
- przyprawa ulubiona - do smaku
- żelatyna w proszku (1 opakowanie) - 20 g
- natka pietruszki - kilka listków

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso po umyciu włożyć do garnka i zalać trzema szklankami wody, tak by mięso było zakryte. Włożyć obrane warzywa, odrobinę przyprawy, ziele angielskie, liście laurowe oraz ziarenka pieprzu. Gotować na wolnym ogniu około 40 minut. Gdy schab i warzywa są miękkie wyjąć je, a wywar (powinno zostać około 1/2 litra) przecedzić, doprawić do smaku przyprawą.

KROK 2: Do chłodnego wywaru wsypać żelatynę, wymieszać i cały czas mieszając podgrzewać do całkowitego rozpuszczenia żelatyny (nie gotować).

KROK 3: Półmisek ozdobić plasterkami marchewki listkami natki. Schab pokroić w plastry, ułożyć na półmisku, zalać wywarem z żelatyną i odstawić do stężenia.
Podawać z sosem chrzanowym, samym chrzanem lub ćwikłą.