



## Tymbaliki z kurczaka


 Bożena1960

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 10 porcji

### Składniki:

uda kurczaka - 4 szt.

ząbki czosnku - 2 szt.

marchewki - 2 szt.

sól - 1 łyżka

pietruszką korzeń - 2 szt.

pieprz mielony duża - - szczypta

seler - - kawałek

lubczyk - 2 łyżeczka

ziarenka ziela angielskiego - 3 szt.

jajka ugotowane na twardo - 2 szt.

liście laurowe - 2 szt.

żelatyna spożywcza na 1 litr płynu -  
6 łyżeczka

### Dodatkowe info:

Dzisiaj pyszne tymbaliki z kurczaka, proste i łatwe w przygotowaniu. Idealne na świąteczny stół i nie tylko. Szybko znikają z talerza, a po za tym są idealną i smaczną przekąską na różnych imprezach okolicznościowych i spotkaniach rodzinnych.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mięso oczyszczamy, myjemy, przekładamy do garnka, zalewamy wodą i gotujemy. Dodajemy obrane warzywa oraz sól do smaku. Doprowadzamy do zagotowania. Po zagotowaniu ściągamy wytworzone podczas gotowania szumowiny i gotujemy na średniej mocy palnika do miękkości mięsa. Gdy mięso miękkie wyjmujemy łyżką cedzakową na talerz i studzimy. Wyjmujemy również ugotowane warzywa.

**KROK 2:** Wystudzone mięsko oddzielamy od kości i kroimy na mniejsze kawałki. Marchewkę kroimy w półplasterki, przekładamy do miseczki. Jajka po obraniu kroimy w plasterki.

**KROK 3:** Na dno salaterki, plasterki marchewki, jajka oraz po 1/3 łyżeczki lubczyku. Wywar przecedzamy przez sitko do drugiego garnka i ponownie doprowadzamy do zagotowania dodając opcjonalnie do smaku przyprawę uniwersalną. Po zagotowaniu wyłączamy, a do

wywaru dodajemy rozpuszczoną w 1/2 szkl. przegotowanej, gorącej, wody żelatynę. Po całkowitym rozpuszczeniu żelatynę dodajemy do wywaru i mieszamy. Dodajemy również do wywaru obrane i pokrojone mięso. Tak przygotowany wywar z mięsem i żelatyną wlewamy do przygotowanych salatek.

**KROK 4:** Wkładamy do lodówki do całkowitego stężenia.

**KROK 5:** Po stężeniu wyjmujemy na półmisek i podajemy.