

Galaretka drobiowa

Czas wykonania: 1h 15 min **Ilość porcji:** 12 małych formek

Składniki:

- 300 g udka z kurczaka
- 2 marchewki
- 2 jajka
- 3 łyżki groszku konserwowego
- 300 ml bulionu drobiowego
- 1 1/2 łyżeczki żelatyny



Przygotowanie:

Udka z kurczaka ugotować (można zrobić rosół wtedy będziemy mieć od razu bulion) i obrać z kości. Następnie pokroić mięso oraz ugotowane marchewki w kostkę.

Ugotować jajka i pokroić w plasterki.

Do salaterek lub foremek na muffinki ułożyć warstwowo: plasterki jajka, groszek z marchewką (po ok. 1 łyżce) i mięso.

Ciepły bulion wymieszać energicznie z żelatyną i zalać nim foremki.

Odstawić do lodówki, aby galaretki stężały.