
Galaretką z głowy wieprzowej

Dodano: 2010-01-01 17:37:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1333 razy.

2 kg głowizny wieprzowej

marchew

cebula

5 korniszonów

liść laurowy

sól

pieprz

Głowiznę dobrze umyć i sparzyć, zalać w dużym garnku gorącą wodą i gotować ok. 2 godz. Na 30 min przed końcem gotowania dodać obraną marchew, cebulę, liść laurowy, sól i pieprz. Gdy mięso z łatwością odchodzi od kości, przerwać gotowanie, mięso ostudzić, usunąć kości i pokrajać w kostkę. Włożyć do salaterek razem z pokrajaną na talarki marchwią i korniszonami. Wywar przecedzić i zalać nim przygotowane mięso. Wstawić do lodówki. Podawać z cienkimi plasterkami cebuli skropionej octem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD