

---

# Galaretka z nóżek

Dodano: 2010-03-02 18:20:17

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1521 razy.

4 cielęce nóżki  
1 pęczek włoszczyzny  
1 cebula  
1 ząbek czosnku  
pieprz mielony i w ziarnach  
sól  
ziele angielskie  
cytryna

Umyte i oczyszczone nóżki podzielić na kawałki. Włoszczyznę, cebulę, przyprawy i nóżki zalać zimną wodą, ugotować na małym ogniu, aż będą miękkie, ostudzić. Wyjąć mięso i marchewkę, pokroić, włożyć do małych naczyń lub jednego dużego. Przecedzić 1 litr wywaru, dodać sok z cytryny i roztarty czosnek, przyprawić. Zalać wywarem, ostudzić. Przed podaniem wyjąć z foremek udekorować listkiem pietruszki lub według waszego uznania czymś innym.

Nadesłał: Źródło Kuchnia Siostry Filemeny <mermas@tlen.pl>