Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Galareta mięsna do zalewania

Gotujemy 2 godziny

☑ na Wielkanoc

Składniki:

- ocet, 1 łyżk.
- białka, 3 szt.
- żelatyna, 5 dag
- seler, 5 dag
- marchew, 5 dag
- pietruszka, 5 dag
- cebula, 5 dag
- liść bobkowy, 2 szt.
- sól, 1 szczypta
- ziele angielskie, 2 szt.
- nóżki cielęce, 10 dag
- kości, 30 dag

Sposób przygotowania:

Kości cielęce opłukać, porąbać, zalać wodą i powoli gotować. Warzywa opłukać, oczyścić, włożyć do kości, dodać przyprawy; ugotować, odtłuścić i wygotować do 1,25 l objętości. Do wywaru dodać sól, ocet do smaku, rozpuszczoną żelatynę. Galaretę sklarować białkami, wynieść w chłodne miejsce; gdy krzepnie, zaczynać zalewanie.