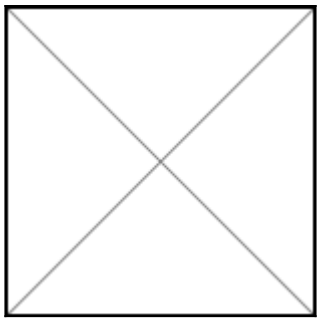

Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Galareta krzepnąca bez żelatyny

Potrawę zalewamy krzepnącym wywarem

Składniki:

- przecier pomidorowy, 2 dag
- ocet, 2 dag
- ziele angielskie, 3 szt.
- liść bobkowy, 3 szt.
- sól, 1 szczypta
- cebula, 5 dag
- marchew, 3 dag
- seler, 5 dag
- pietruszka, 5 dag
- nóżki cielęce, 0.25 dag
- kości, 1 kg

Sposób przygotowania:

Nóżki oczyścić, opłukać, przerąbać kilka razy, zalać wodą, posolić i gotować pod przykryciem na niezbyt silnym ogniu około 4 godzin. Gdy nóżki się dogotowują, dodać oczyszczone warzywa i przyprawy, gotować. Wywar odcedzić przez sprane, rzadkie płótno. Ma go pozostać l litr; jeżeli potrzeba, wygotować go lub uzupełnić wodą, dodać ocet, wymieszać dla koloru z powidłami pomidorowymi, sklarować i ostudzić.