



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

Galareta z nóżek cielęcych lub wieprzowych

Podawać z octem lub cytryną, chrzanem z octu, ćwikłą.

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

☒ idealne dla dzieci

☒ dla alergików

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- nóżki cielęce, 2 szt.
- mielony pieprz, 1 szczypta
- cielęcina , 30 dag
- włoszczyzna, 10 dag
- ząbek czosnku, 3 szt.
- cebula, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- liść bobkowy, 2 szt.
- ziele angielskie, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Cebulę przepołować, zrumienić na płycie. Ogolone, starannie oczyszczone, porąbane i sparzone nóżki ugotować powoli. Gdy nóżki są na pół ugotowane, dodać mięso i dalej powoli gotować; na koniec dodać warzyw, cebulę i przyprawy, wszystko ugotować bardzo miękko. Wywar odcedzić, odjąć mięso od kości, pokrajać na małe kawałki, wymieszać mięso z wywarem, pieprzem i roztartym czosnkiem, wylać do formy dostosowanej wielkością do ilości galarety (rosół ma pokryć powierzchnię mięsa), zastudzić. Gdy galareta zacznie krzepnąć, wymieszać ją do dna, aby mięso równomiernie rozmieścić wśród galarety. Przed podaniem zebrać tłuszcz z powierzchni, galaretę wyłożyć na okrągły półmisek, pokrajać.

