Sk?adniki:
1 kg schabu bez ko?ci,
1 du?a marchew,
1 du?a pietruszka,
3 ziarenka ziela angielskiego,
4 ziarnka pieprzu,
2 listki laurowe,
przyprawa Vegeta,
3 ?y?eczki ?elatyny,
listki sa?aty,
1 p?czek natki pietruszki.
Przygotowanie

Mi?so zala? 3 szklankami wody. W?o?y? obrane warzywa, doda? troch? Vegety, pieprz, ziele angielskie i li?? laurowy. Gotowa? 40 minut. Mi?kki schab i warzywa wyj?? z garnka. Wywar (powinno zosta? p&#65533; litra p?ynu) przecedzi?, przyprawi? Veget?.

Do ciep?ego wywaru wsypa? ?elatyn?, podgrzewa? mieszaj?c, a? si? rozpu?ci. Ozdobi? p&#65533;misek li??mi sa?aty lub natk? pietruszki oraz plasterkami marchewki. Schab pokroi? na plastry grubo?ci p&#65533; centymetra, u?o?y? na p&#65533;misku. Zala? wywarem, pozostawiaj?c do ca?kowitego zastygni?cia.

www.PrzepisyKulinarne.TV