



Galart z ozorem wołowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Ozór wołowy w galarecie to świetna przystawka, która zrobi wrażenie wizualne i smakowe na gościach. Przygotowanie galartu jest bardzo proste, jednak gotowanie zajmuje sporo czasu (ale przecież gotuje się samo).

Danie: **Kolacja,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ozory myjemy, wkładamy do garnka i zalewamy wodą. Dodajemy cebulę, ziele angielskie, liście laurowe, doprawiamy solą, pieprzem czarnym i ziołowym, a następnie gotujemy na wolnym ogniu do miękkości.

Krok 2

15 minut przed końcem gotowania wkładamy do garnka również marchewkę i pietruszkę.

Krok 3

Ugotowany bulion odcedzamy. Ozór chłodzimy w zimnej wodzie, obieramy i kroimy w kostkę. Marchewkę i pietruszkę kroimy w plastry.

Krok 4

Odmierzamy litr bulionu, dodajemy żelatynę i mieszamy, aż żelatyna całkiem się rozpuści. W półmisku układamy plastry ozora, plasterki z marchewki, pietruszki, groszek i natkę pietruszki. Całość zalewamy galaretą i czekamy, aż stężeje.

Składniki:

- 1 kg ozora wołowego
- 2 cebule
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- ½ puszki groszku
- 1 łyżeczka pieprzu czarnego
- 1/2 łyżeczki pieprzu ziołowego
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka żelatyny
- 1 natka pietruszki