



NÓŻKI WIEPRZOWE W GALARECIE

SKŁADNIKI:

2 golonki wieprzowe Sokołów
50 g marchwi
50 g selera
50 g pietruszki
50 g pora
1 puszka groszku konserwowego
sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie

PRZYGOTOWANIE:

1. Golonki moczyć w zimnej wodzie przez około 1-2 godziny. Następnie oczyścić i włożyć do garnka. Dodać obrane warzywa, liść laurowy, ziele angielskie i zalać zimną wodą do objętości 2 litrów.
2. Gotować na małym ogniu przez około 2,5 godziny.
3. Ostrożnie odcedzić powstały wywar i doprawić solą i pieprzem.
4. Mięso oddzielić od kości i skóry. Ułożyć w niedużych naczyniach. Dodać ugotowaną, pokrojoną marchewkę i groszek konserwowy. Zalać wcześniej oddzielonym wywarem i pozostawić w lodówce do zastygnięcia. Serwować z octem lub cytryną.