

Cena: 12,90 zł



### Opis słownikowy

Kraj pochodzenia: Polska

### Opis produktu

Odkryj klasyczny i pełen smaku element tradycyjnej kuchni z naszymi ozorami wieprzowymi. Idealne do przyrządzania aromatycznych zup i galaret, ozory te są doskonałym wyborem dla każdego, kto ceni sobie głębię i intensywność smaków.

Przepis na ozory wieprzowe w galarecie:

Ozory dokładnie umyj, a następnie zalej wodą i gotuj do miękkości przez około 3 godziny z dodatkiem liścia laurowego, ziela angielskiego i kilku ziaren pieprzu.

Po ugotowaniu wyjmij ozory, a wywar przecedź. Mięso oddziel od kości i pokrój w paski.

Ułóż mięso w formie, dodaj do wywaru żelatynę według instrukcji na opakowaniu i zalej nią mięso.

Odstaw do stężenia w chłodnym miejscu na kilka godzin.

Ciesz się delikatnym i smacznym daniem, które zachwyci każdego miłośnika tradycyjnych przysmaków!