



Cena: 6,90 zł

Opis słownikowy

Kraj pochodzenia: Polska

Temperatura przechowywania: 0°C do 4°C

Opis produktu

Łapki z kurczaka to doskonałe źródło naturalnego kolagenu. Można przyrządzić z nich galaretkę mięsną, ale nadają się także jako baza do zup.

WSKAZÓWKI KULINARNE

z 1 kg kurzych łapek starannie umytych i natartych solą możecie przygotować pyszną galaretkę lub wywar kolagenowy. Zalejcie łapki wodą i gotujcie bardzo długo (2-3 godziny) na wolnym ogniu, aż mięso zacznie samo odchodzić od kości. Przed końcem gotowania ok 30 min można dodać marchewkę i włoszczyznę.