

# Tymbaliki z kurczakiem



## Składniki

200 ml - bulion drobiowy  
1 łyżka - żelatyna  
50 g - pierś kurczaka  
2 łyżka - groszek  
konserwowy  
2 łyżka - kukurydza  
konserwowa  
1 szt. - białko jajka  
2 łyżka - marchewka  
gotowana pokrojona

## Opis wykonania

Takie tymbaliki robię raz na jakiś czas. Są znakomitą atrakcją i dekoracją na stole, sprawdza się też jako dodatek na imprezach rodzinnych.

Aby zrobić takie jajeczka trzeba przygotować wcześniej wydmuszki z jajek. Więc jeśli macie zamiar je przygotować, zbierajcie wydmuszki w całości. Wystarczy aby w skorupce jajka świeżego zrobić otwór wielkości 5 groszówki, odwrócić i opróżnić zawartość do miseczki. Skorupkę należy przelać wrzątkiem i mamy gotową foremkę na tymbalika. Tak należy postępować do chwili kiedy otrzymamy odpowiednią ilość "foremek". Ilość płynu do przygotowania takich jajeczek zależy od ilości przygotowywanych tymbalików i wielkości jajeczek. Groszek i kukurydżę odsączamy na sicie. Z bulionu i żelatyny przygotowujemy wywar. Bulion doprowadzamy do wrzenia, wyłączamy gaz i rozpuszczamy w nim żelatynę cały czas mieszając, aż całkowicie się rozpuści. Białko jajka, marchewkę, ogórka kiszzonego i pierś kurczaka kroimy bardzo drobno. Wszystkie składniki mieszamy razem i napełniamy nasze wcześniej przygotowane foremki. Za pomocą lejka nalewamy wywar do napełnionych jajecznych foremek. Odstawiamy do ostygnięcia (najlepiej na wytłoczce po jajkach), a potem wkładamy do lodówki.