

Baba z galaretki

SYLWIA63



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jaja	10 sztuk
Puszka groszku zielonego konserwowego	
cytrynka	
szczypiorek	
Żelatyna wieprzowa Prymat	
bulion	1 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę namocz w zimnym bulionie. Gdy napęcznieje podgrzej z resztą rosółu. Odstaw, dodaj sok z cytryny. Jajka ugotuj na twardo w osolonej wodzie. Gdy wystygną, obierz je. 2 jajka pokrój na plastry, pozostałe na ćwiartki. Plasterki jajek ułóż ciasno, jeden przy drugim, na dnie formy do ciasta. Zalej galaretką na 1 cm, wstaw do lodówki. Gdy stężeje ułóż ćwiartki jajek i troszkę groszku. Zalej galaretką i wstaw do lodówki. Jak stężeje, połóż resztę groszku. Schłódź i ozdób szczypiorkiem