

galareta mięsno warzywna



ADA12302



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

gotowana szynka	40 dag
Żelatyna wieprzowa Prymat	18 płatków
marchewka	40 dag
jaja	3 sztuki
groszek	50 dag
kalafior	
natka pietruszki	
rosół	3 szklanki
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

MARCHEWKI KROIMY W PLASTRY, MROŻONY GROSZEK PRZELEWAMY WRZĄTKIEM. KALAFIORA DZIELIMY NA RÓŻYCZKI. WARZYWA GOTUJEMY W OSOLONEJ WODZIE OK. 15 MINUT. SZYNKĘ KROIMY W KOSTKĘ. NATKĘ MYJEMY I OBRYWAMY LISTKI. JAJA GOTUJEMY NA TWARDO I KROIMY W PLASTRY. ŻELATYNĘ NAMACZAMY. ROSÓŁ PODGRZEWAMY I ROZPUSZCZAMY ODCIŚNIĘTĄ ŻELATYNĘ. STUDZIMY. SALATERKĘ PŁUCZEMY ZIMNĄ WODĄ I WLEWAMY NIEWIELKĄ ILOŚĆ ROSOŁU Z ŻELATYNĄ. ODSZTAWIAMY, AŻ STĘŻEJE. WARZYWA UKŁADAMY WARSTWOWO, POSYPUJEMY LISTKAMI NATKI. WYKŁADAMY JAJA I SZYNKĘ. ZALEWAMY POZOSTAŁYM ROSOŁEM. WSTAWIAMY NA NOC DO LODÓWKI.