

## jarzynowa galaretka z agar-agar

### SZNYCEL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>agar-agar</b>	1 łyżka
<b>sok z cytryny</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	
<b>ekstrakt z drożdży</b>	
<b>wywar z jarzyn</b>	1 l
<b>pomidor</b>	
<b>zielony groszek</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

agar-agar mieszam z letnim wywarem, ogrzewam powoli , aż do całkowitego rozpuszczenia. Dodaję sok z cytryny i przyprawiam. Do płaskiego naczynia wlewam trochę krzepnącej galaretki. Pozostawiam do stężenia w chłodnym miejscu. Pomidor, ogórka i jajo kroję na cienkie plasterki. Nakładam pierwszą warstwę jarzyn i jaja, zalewam galaretką i ponownie zostawiam do ostudzenia. W ten sposób nakładam kolejne warstwy.