

## Szparagi w galarecie

### PARYSEK10



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>szparagi ze słoika</b>	2 słoiki
<b>szynka konserwowa</b>	200 g
<b>żelatyna</b>	50 g
<b>kostki rosołowe</b>	2
<b>sok z cytryny</b>	
<b>natka pietruszki</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz czerwony</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szynkę pokroić w cienkie plastry. Na każdym ułożyć po 2 szparagi i zwinąć w rulon. Żelatynę namoczyć w 125 ml wody. W litrze wrzątku rozpuścić kostki rosołowe, przyprawić do smaku. Dodać namoczoną żelatynę i mieszać do jej rozpuszczenia. Część szparagów z szynką ułożyć w formie i zalać połową ostudzonej galaretki. Drugą część galaretki wymieszać z pieprzem i posiekaną natką. Zalać nią szparagi i wstawić do lodówki, aż stężeje. Zastygnięte szparagi wykroić z galaretą i ułożyć na tacy.