

Galaretka z papryką i jajeczkami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

płaskie łyżeczki żelatyny spożywczej	4
strąka papryki żółtej	1/2
strąka papryki czerwonej	1/2
strączka papryczki chili	1/2
jajeczek przepiórczych	8
bulion warzywny	1 l
cukier	1 łyżeczka
sól	1 łyżeczka, opcjonalnie
ocet jabłkowy	kilka łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zanim zaczniemy przygotowywać składniki wstawmy do lodówki 4-5 filiżanek albo miseczek, w których będą zastygać galaretki. Jajeczka ugotować na twardo, ostudzić, obrać, przekroić na połówki. Papryki oczyścić z pestek, pokroić w drobną kostkę. Chili posiekać bardzo drobnutko. Ogórki pokroić w kostkę. Wrzący bulion doprawić octem i cukrem, ew. solą, wrzucić papryki, zagotować i zdjąć z ognia. W gorącym rozpuścić żelatynę, ostudzić, dodać ogórka. Gdy całość będzie chłodna nalewamy po 3 łyżki do każdej filiżanki, wstawiamy do lodówki aby zastygło. Następnie układamy po 4 kawałki jajeczka i zalewamy 4-ma łyżkami płynu, wstawiamy do lodówki aby zastygło. Na wierzch, w równych ilościach, reszta płynu - i znów do lodówki. Najlepiej przygotować galaretki na kilka godzin przed podaniem aby dobrze stężały. Możemy je podawać w filiżankach, z kleksem majonezu na wierzchu i listkami koperku. Możemy je wyjąć i podawać na talerzykach. Aby wyjąć galaretki z naczynia zanurzamy filiżanki do 4/5 wysokości w gorącej wodzie na 5 s., potem sprawdzamy czy brzegi odchodzą. Jeśli nie, operację "zanurzenie" powtarzamy. Galaretki mają świeży, dość ostry smak i są doskonałym dodatkiem do mięs i wędlin.