

kolorowe jarzynki w galarecie



ROBERT16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

puszka zielonego groszku konserwowego

20 małych pieczarek z zalewy

liście selera

rzodkiewki do przybrania

gęsty majonez

2 szklanki esencjonalnego rosolu

1/2 białego wytrawnego wina

łyżka octu winnego

2 łyżeczki żelatyny

rzodkiewka 20 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

przygotowujemy galarete żelatynowe moczymy w niewielkiej ilości zimnej wody gdy napecznienie rozprowadzamy w niewielkiej ilości wrzasku rosół zagotowujemy z winnym octem gdy trzeba lekko doprawiamy do smaku po zdjęciu z ognia łączymy z rozpuszczoną żelatyną dokładnie mieszamy do szklanej formy z kominkiem wlewamy niewielką ilość galarety wstawiamy na kilka minut do zamrażalnika gdy steżeje rozsypujemy odsączony groszek zalewamy galareta by groszek był przykryty i ponownie wstawiamy do lodówki gdy całość steżeje układamy pieczarki i rzodkiewki zalewamy pozostałą galareta i znowu wstawiamy do lodówki na okrągłym polmisku układamy liście selera by utworzyły zielony krąg wykładamy dobrze wystudzoną galarete brzeg przybieramy rozyczkami z rzodkiewek