

Jajka galaretki



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

10 skoruppek z jaj

słoiček gotowego mixu warzywnego drobno posiekanego

zielona pietruszka

2 łyżki

bulion warzywny

1 litr

Żelatyna wieprzowa Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skorupki po jajkach (uzyskamy je robiąc niewielką dziurkę na górze jajka, jajko wylewamy) zalać wrzątkiem, wyparzyć. Wodę wylać i poczekać, aż skorupki ostygną. W tym czasie bulion rozrobić z żelatyną w ilości potrzebnej do przygotowania 1 litra galaretki. ja na wszelki wypadek dodałam łyżkę więcej. Warzywa delikatnie włożyć do skoruppek. Zalać bulionem i zostawić do całkowitego zastygnięcia najlepiej na kieliszku. Dziurkę zakleić taśmą..Następnie delikatnie obrać żelatynowe jajka ze skoruppek. .

skorzystałam z pomysłu Beolhi i zrobiłam jajka - warzywne galaretki.
bardzo-lubie-gotowac.pl/?p=70