

Szynka w galarecie



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka konserwowa	20 plastrów
pieprz Prymat	2 szczypty
kostka rosołowa	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

1 por, 20 dag pieczarek, 2 jaja, 2 łyżki majonezu, 20 plastrów szynki konserwowej, 1 kostka rosołowa kucharek, 2 szkl wody, 4 łyżeczki żelatyny sól, pieprz Prymat

Pieczarki, obieramy, myjemy i ścieramy na tarce, o dużych oczkach, smażymy. Białą część pora kroimy w paski. Podsmażamy osobno. i wsypujemy do pieczarek , mieszamy. Jaja gotujemy na twardo i kroimy w kostkę. mieszamy z pieczarkami i porą, dodajemy majonez ,pieprz, sól do smaku. Farsz nakładamy na plastry szynki, zwijamy w ruloniki, układamy na półmisku. Kostkę rosołową rozpuszczamy we wrzątku, wsypujemy żelatynę. Stygnącą galaretą, zalewamy roladki i do lodówki.