

## Galaretka jogurtowa



### SLONECZKO1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>szynka konserwowa</b>	10 dag
<b>papryka konserwowa</b>	wg uznania
<b>kukurydza w puszcze</b>	1/2 puszki
<b>ogórek konserwowy</b>	4 sztuki
<b>majonez</b>	2 łyżki
<b>bulion</b>	1 litr
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	2 łyżki
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>pieczarki marynowane</b>	1/2 słoika

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szynkę, paprykę, pieczarki i ogórki pokroić w drobną kosteczkę, dodać kukurydzę i wszystko wymieszać. Nałożyć do kubków (np. po jogurtach) zapełniając je do połowy. Do chłodnego bulionu dodać majonez i dobrze wymieszać blenderem, doprawić pieprzem. Rozpuścić żelatynę w małej ilości wody i ciepłą połączyć z bulionem, zalać warzywa w kubkach i pozostawić do wystudzenia.