

## szynka w galarecie z jajkami przepiurczymi



**SYLWIA78**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| <b>szynka</b>                    | 200 G  |
| <b>wywar warzywny</b>            | 300 ml |
| <b>porto</b>                     | 50 ml  |
| <b>śmietana kremówka</b>         | 50 ml  |
| <b>sól, pieprz</b>               |        |
| <b>natka pietruszki</b>          |        |
| <b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b> |        |
| <b>jajka przepiórcze</b>         | 16 szt |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

jajka ugotować i orać. Żelatynę zalać 3 łyżkami wody i odstawić na 5 minut. Wywar zagotować z portem, dodać żelatynę zagotować i ostudzić. Szynkę pokroić na plasterki do wyłożenia brzegów 4 foremek. Resztę szynki zemleć, dodać 1/4 galarety, śmietanę i sól wymieszać. Dno foremek wylać galareta, brzegi wyłożyć plasterkami szynki i po 4 jajka. Przybrać pietruszką i zalać galareta i zastudzić.