

zajac w galarecie



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

upieczony comber zajeczy

białko 2 szt

żółtko jajek 4 szt

śmietana 2 łyżki

oliwa 4 łyżki

cukier szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dno i brzegi formy w kształcie pierścienia wylać częścią płynnej galarety. Comber pokroić na plastry i ułożyć w formie. Zalać resztą galarety plastry zająca i zastudzić. Żółtka ugotować na twardo ostudzić i przetrzeć przez sito. Dodać oliwę utrzeć na gładką masę, wlać śmietanę, przyprawić solą, cukrem i octem. Wyjąć galarete do półmisek do środka nałożyć sos