

Galaretka morska



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kawałek selera łyżka żelatyny ewentualnie sól, pieprz.

piwo jasne

300 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce morza wymyć, osuszyć i pokroić na mniejsze kawałeczki i zalać 200 ml piwa. Zagotować i jeszcze gotować przez 5 minut. Chili przekroić wzdłuż, usunąć pestki i miąższ pokroić w krążki. Paprykę i seler oczyścić, pokroić w kostkę. tak przygotowane warzywa dodać do owoców morza i gotować następne 5 minut. Żelatynę zalać pozostałym piwem, odstawić do napęcznienia. Następnie dolać przygotowany wywar i podgrzewać do 80°C - dosmaczyć raczej nie trzeba. Do pucharków wkładać owoce morza, dodać kawałki ugotowanych warzyw, zalać galaretką.