

Kolorowa mozaika



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

papryki czerwonej	1 szt.
jajek ugotowanych na twardo	5 szt.
natki pietruszki	pęczek
groszku koserwowego	1/2 szklanki
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 łyżki
bulion drobiowy	1 z wołowiną
schab bez kości	40 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab oczyścić, umyć i osuszyć. Natrzeć, solą, mielonym pieprzem, majerankiem, lubczykiem i przyprawą do pieczenia. Wstawić do lodówki na 2 godziny, a następnie piec w rękawie przez godzinę w temperaturze 180°C. Ostudzić i pokroić w paski.

W 1,5 l wody rozpuścić kostkę bulionowa, dodać ziele angielskie, kolorowy pieprz, kilka liści pora, natki pietruszki i gotować przez około 10 minut. Zestawić z ognia, dodać żelatynę i wymieszać.

W kubeczkach ułożyć warstwami: posiekaną natkę pietruszki, półciartki jajek, paprykę pokrojoną w paseczki, schab i groszek. Zalać ostudzonym bulionem. Wstawić do lodówki na minimum 6 godzin.