Szparagi w galarecie



MONIKA193

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ugotowane szparagi	1 kg
jajko	2 sztuki
gorący wywar ze szparagów	3/4 litra
rosół	1 szklanka
sok z 1/2 cytryny	
Żelatyna wieprzowa Prymat	8 łyżeczek
majonez	
wino białe wytrawne	1 kieliszek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do gorącego wywaru ze szparagów wlać kieliszek białego wina oraz rosół. Wycisnąć sok z 1/2 cytryny i odrobinę soli. Odlać szklankę wywaru, rozmieszać w niej żelatynę, podgrzać, mieszając raz zagotować i dodać do pozostałego wywaru. Ugotowane szparagi ostudzić, pokroić w kawałeczki długości 2-3 cm. Jajka ugotować, ostudzić, obrać i pokroić w plasterki. Do szklanej salaterki wlać lekko przestudzony wywar, postawić w chłodnym miejscu, żeby galareta stężała. Na galarecie ułożyć połowę szparagów i połowę plasterków jajek, zalać wywarem, ostudzić, położyć na galarecie drugą połowę szparagów i resztę jajek, ponownie zalać wywarem - i na parę godzin postawić w chłodnym miejscu. Przed podaniem przyozdobić majonezem.