

Sałatka z warzyw w galarecie



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grostek konserwowy	1 puszka
marchew	1 szt
pietruszka	1 szt
por	1 szt
jabłko	2 szt
sól	do smaku
cukier	do smaku
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżeczki
majonez	3 łyżki
ogórek kwaszony	2 szt
sok z cytryny	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Odcedzić zielony groszek z zalewy. Ugotowaną marchew, pietruszkę i seler, obrane ogórki i jabłka pokroić w kostkę. Surowy por oczyścić i pociąć w cienkie paseczki. Warzywa wymieszać, przyprawić do smaku solą i cukrem oraz połową soku z cytryny. Namoczyć żelatynę w wodzie, a gdy napęcznieje wstawić kubeczek do wrzątku, rozpuścić. Do majonezu wlać cienkim strumieniem stale ucierając, przestudzoną żelatynę. Część majonezu włożyć do sałatki i szybko wymieszać. Ułożyć sałatkę w formie, wycisnąć na wierzch dekorację z pozostałego majonezu i wystudzić.