

## Jajka z szynką w galarecie



**BEATKAA153**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>szynki</b>	4 plastry
<b>jajek</b>	5 sztuk
<b>natki pietruszki</b>	kilka gałązek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować jajka na twardo i obrać ze skorupki. 2 jajka przekroić na połówki. Ugotować ok 0,5 l wywaru warzywnego z kostką rosółową. Do wywaru dodać żelatynę wg przepisu na opakowaniu. Połówki jajek oprószyć solą i pieprzem. Układać na plastrach szynki zawinąć w paczuszki. Obwiązać je szczypiorkiem lub porem. Na spód półmiska (najlepiej głębszego) wysypać trochę groszku konserwowego. Można też dodać pokrojoną marchewkę. Układać na nim paczuszki z jajkami. Pozostałe jajka pokroić w dość grube plasterki. Obłożyć nimi półmisek i zalać tężejącą galaretką. Ozdobić