



WIELKANOCNE GALARETKI

Składniki (z podaniem gramatury):

- 500 ml bulionu warzywnego
- 2 łyżki żelatyny
- wydmuszek tyle ile chcemy zrobić galaretek (z lekko uciętym spodem skorupki)
- 2-3 plasterki szynki (pokrojone w drobną kostkę)
- 1/2 szklanki kukurydzy
- 1/2 szklanki marchewki z groszkiem (gotowa mieszanka ze słoika)
- natka pietruszki
- koperek
- Do podania: ocet winny

Dokładny opis sposobu wykonania potrawy:

Do gorącego bulionu wsypać żelatynę i dokładnie wymieszać, aż się rozpuści. Odstawić do całkowitego ostudzenia.

Wydmuszki dokładnie umyć i wyparzyć wrzątkiem.

Umyte i osuszone wydmuszki umieścić w pudełku po jajkach, otworem do góry. Wypełnić je różnymi składnikami - kawałkami szynki, kukurydzą, marchewką z groszkiem, listkami natki pietruszki oraz koperku - do 2/3 wysokości.

Następnie napełnić wydmuszki ostudzonym bulionem i wstawić do lodówki do czasu, aż galareta całkowicie stężeje, czyli na około 4-5 godzin.

Gotowe galaretki wyjąć ze skorupki i ułożyć na talerzu można udekorować kielkami lub sałatą.

Podawać z dodatkiem octu winnego.

Prosta, efektowna przystawka wielkanocna gotowa!