

Galaretki z warzyw

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Dla smakoszy warzywnych galaretek.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- małe konserwowe kolby kukurydzy - 1 puszka(i)
- papryka - 1/2 szt.
- bulion - 1/2 l
- marchewka - 2 szt.
- sól -
- pieprz -
- natka pietruszki -
- żelatyna - 2 łyżka(i)
- sałata - do dekoracji

Etapy przyrządzania:

1. Żelatynę namoczyć w małej ilości zimnej wody, potem podgrzać i rozpuścić w bulionie (może być z kostki), przyprawić solą i pieprzem, odstawić w chłodne miejsce.
2. Marchewki umyć, ugotować, pokroić, paprykę pokroić w drobną kostkę, posiekać natkę pietruszki, umyć i osączyć liście sałaty, odcedzić kukurydżę.
3. Warzywa ułożyć w miseczkach, zalać tężejącą galaretą, a kiedy zastygnie, wyjąć z naczyń, ułożyć na liściach sałaty, udekorować natką.

