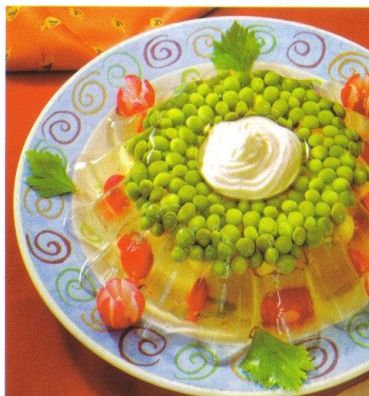


Kolorowe jarzynki w galarecie.

Przepis dodany przez użytkownika Anonim



Potrawa dobra na różne przyjęcia okolicznościowe.

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- zielony groszek konserwowy - 1 puszka(i)
- małe, jędrne rzodkiewki - 20 szt.
- małe pieczarki z zalewy - 20 szt.
- liście selera -
- rzodkiewki do przybrania -
- gęsty majonez -
- esencjonalny rosół z kury - 2 szkl.
- białe wytrawne wino - 1/2 szkl.
- ocet winny lub jabłkowy - 1 łyżka(i)
- żelatyna - 2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Przygotowujemy galarete: żelatynę moczymy w niewielkiej ilości zimnej wody, gdy napęcznieje, rozprowadzamy w niewielkiej ilości wrzątku.
- 2.** Rosół zagotowujemy z winem, octem winnym, gdy trzeba, lekko poprawiamy do smaku.
- 3.** Po zdjęciu z ognia łączymy z rozpuszczoną żelatyną, dokładnie mieszamy.
- 4.** Do szklanej formy z kominkiem wlewamy niewielką ilość galarety, wstawiamy na kilka minut do zamrażalnika, gdy stężeje, rozsypujemy odsączony groszek, zalewamy galarete, by groszek był przykryty, i ponownie wstawiamy do lodówki.
- 5.** Gdy całość stężeje, układamy (jedno na drugim) pieczarki i rzodkiewki, zalewamy pozostałą galaretką i znowu wstawiamy do lodówki.
- 6.** Na okrągłym półmisku układamy liście selera, by utworzyły zielony krąg, wykładamy dobrze wystudzoną galarete, brzeg przybieramy różyczkami z rzodkiewek, wewnątrz, jakie utworzył kominek, napełniamy majonezem.
- 7.** Porcje kroimy w taki sposób, by w każdej była pieczarka i rzodkiewka.