

Aspik z nožiček



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 1

45 kalorií , 2 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Kateřina Růžičková

Odkaz: <https://srecepty.cz/aspik-z-nozicek>

Příprava

V osolené a okyselené vodě vaříme nožičku se zeleninou a kořením do měkka (vodu stále doléváme na 1/2). Procedíme, necháme ztuhnout a sebereme z povrchu všechnu mastnotu. Pak dáme aspik rozehrát a můžeme dochutit octem a solí. Necháme vychladit a zašleháme bílek. Pak opět rozehrějeme, a až se bílek srazí, odstavíme z plotny. Odstraníme pěnu a cedíme skrz ubrousek namočený v horké vodě. Když je aspik kalný, přidáme další bílek a znovu vaříme a přecedíme. Ztuhlý rosol rozehríváme před použitím ve vodní lázni.

Ingredience

- ✓ 2 bílky
- ✓ troška bobkového listu
- ✓ 30 g celeru
- ✓ 30 g cibule
- ✓ 30 g mrkve
- ✓ troška nového koření
- ✓ 0,5 dcl octu
- ✓ troška pepře
- ✓ 30 g petržele
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 vepřových nožiček
- ✓ 1/2 l vody

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Maso, Svačinka, Ostatní