

# Barevná mozaika



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 5h 30min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 5h 50min , Porce: 8

**1243** kalorií , **4 g** cukrů , **102 g** tuků , **58 g** bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/barevna-mozaika>

## Příprava

Jednu okurku a mrkev nakrájíme na co nejjemnější nudličky, nudličky z mrkve krátce povaříme v osolené vodě, přecedíme, propláchneme studenou vodou a necháme dobře okapat. Želatinu nasypeme do tlustostěnné sklenice a zalijeme 50 ml studené vody a rychle a dobře promícháme, aby želatina nabobtnala. Zakryjeme potravinářskou fólií a dáme do mikrovlnné trouby rozpustit (nesmí se vařit!). 30 ml láku z okurek lehce nahřejeme a dáme do ní ¼ želatiny. Přidáme k tomu nudličky okurek a mrkve, promícháme a nalijeme to do formy a necháme ztuhnout. Do další mísy namícháme majonézu s jogurtem a nejlépe ve vodní lázni necháme směs lehce nahřát, aby měla alespoň 25-30 stupňů Celsia a přimícháme do směsi zbytek rozpuštěné želatiny. Mezitím nakrájíme 2 vajíčka a zbylé okurky na kostičky, šunku nakrájíme na nudličky a vše přidáme ke směsi. Můžeme dochutit citrónovou šťávou a solí. Na závěr vlijeme tuto směs na zatuhlý základ želatiny se zeleninou. Tlačenko zakryjeme potravinovou fólií a dáme do chladu na 4 – 5 hodin ztuhnout. Před podáváním nahřejeme formu pod teplou vodou dnem vzhůru, vyklopíme a ostrým

## Ingredience

- ✓ 100 ml láku z okurek
- ✓ 100 g majonézy
- ✓ 100 g jogurtu
- ✓ 4 vejce uvařená natvrdo
- ✓ 200 g sterilovaných okurek
- ✓ 50 g tenkých plátků šunky
- ✓ ½ mrkve
- ✓ citrónová šťáva
- ✓ sůl
- ✓ 20 g práškové želatiny

## Kategorie

Velikonoce, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Mléčné výrobky a vejce , Návštěva, Párty občerstvení, Párty občerstvení, Svačinka

nožem krájíme na jednotlivé plátky, které můžeme dozdobit rukolou či jinou oblíbenou bylinkou.

