

# Zelenina v aspiku



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 6h 15min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 6h 40min , Porce: 4

**684** kalorií , **6 g** cukrů , **27 g** tuků , **41 g** bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zelenina-v-aspiku>

## Příprava

Želatinu namočíme do 200 ml studené vody a necháme asi 20 minut nabobtnat. Mezitím na pánvi rozežřejeme máslo a postupně na něm osmahneme na tenké plátky nakrájenou mrkev, brokolici rozebranou na malé růžičky, plátky žampionů a kukuřici. Vejce uvaříme natvrdo, asi 3 minuty. Slijeme je a oloupáme. Necháme je vychladnout spolu se zeleninou. Vývar s novým kořením, octem a cukrem přivedeme k varu a vaříme asi 5 minut. Podle chuti osolíme a opeříme, odstavíme z ohně a v horké tekutině mícháním rozpustíme vyždímanou želatinu. Do formy na srnčí hřbet naskládáme plátky vajec. Zalijeme je asi třetinou tekutiny. Na vajíčka vyrovnáme osmahnutou zeleninu. Vše opatrně zalijeme zbylým vývarem s želatinou a necháme v chladničce zatuhnout, nejlépe přes noc. Před podáváním vyklopíme aspick z formy a nakrájíme ho na plátky.



## Ingredience

- 20 g plátkové želatiny
- 1 lžíce másla
- 1 mrkev
- 300 g brokolice
- 2 žampiony
- 140 g konzervované kukuřice
- 2 vejce
- 400 g zeleninového vývaru
- 4 kuličky nového koření
- 1 lžíce octa
- 1 lžíce cukru
- sůl
- pepř

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Labužník, Předkrm