

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 opepříme, 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