

Owoce morza w galaretce z wina

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Owoce morza w galaretce z wina

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 ząbek czosnku, * 15 dag owoców morza z zalewy (małe krewetki, małże, kawałki krabów itp.), -
- 1/2 łyżeczki chilli, * 2 łyżki oliwy, * 1 łyżka soku z cytryny -
- sól, * 3 łyżki listków świeżego tymianku, * 1 łyżka zielonego pieprzu z zalewy -
- GALARETKA: * 4 łyżeczki żelatyny, * 1/2 szklanki wrzątku -
- 1/2 szklanki wytrawnego białego wina, * 1 łyżka zalewy, w której marynował się zielony pieprz, -
- 1 łyżka soku z cytryny, * słoiczek kawioru do dekoracji -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Czosnek wyciskamy przez praskę. Owoce morza osączamy, panierujemy w czosnku i chilli. Przesmażamy krótko na rozgrzanej oliwie. Osączamy z tłuszczu. Skrapiamy sokiem z cytryny. Układamy jedną warstwę w wyłożonym folią aluminiową niewielkim płaskim naczyniu (np. w kwadratowej formie do pieczenia). Solimy do smaku, obficie posypujemy tymiankiem i zielonym pieprzem. Robimy galaretę. Żelatynę dokładnie rozpuszczamy w pół szklanki wrzątku. Wlewamy do wina, dodajemy pieprzową zalewę i sok z cytryny. Mieszamy i powoli zalewamy owoce morza, uważając, by nie wypłynęły na wierzch. Gdy galaretka zastygnie, kroimy ją na małe kwadraty. Podajemy ozdobione kawiozem

