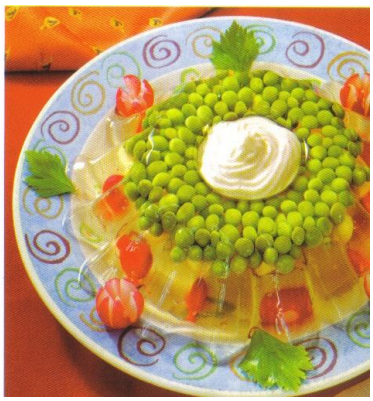
Kolorowe jarzynki w galarecie.

Przepis dodany przez użytkownika Anonim



Potrawa dobra na różne przyjęcia okolicznościowe.

Czas przygotowania: 20 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:
- zielony groszek konserwowy - 1 puszka(i)
- małe,jędrne rzodkiewki - 20 szt.
- małe pieczarki z zalewy - 20 szt.
- liście selera -
- rzodkiewki do przybrania -
- gęsty majonez -
- esencjonalny rosół z kury - 2 szkl.
- białe wytrawne wino - 1/2 szkl.
- ocet winny lub jabłkowy - 1 łyżka(i)
- żelatyna - 2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Przygotowujemy galaretę: żelatynę moczymy w niewielkiej ilości zimnej wody,gdy napęcznieje, rozprowadzamy w niewielkiej ilości wrządku.
2. Rosół zagotowujemy z winem,octem winnym,gdy trzeba,lekko doprawiamy do smaku.
3. Po zdjęciu z ognia łączymy z rozpuszczoną żelatyną,dokładnie mieszamy.
4. Do szklanej formy z kominkiem wlewamy niewielką ilość galarety,wstawiamy na kilka minut do zamrażalnika,gdy stężeje,rozsypujemy odsączony groszek,zalewamy galaretą,by groszek był przykryty,i ponownie wstawiamy do lodówki.
5. Gdy całość stężeje,układamy (jedno na drugim) pieczarki i rzodkiewki,zalewamy pozostałą galaretką i znowu wstawiamy do lodówki.
6. Na okrągłym półmisku układamy liście selera,by utworzyły zielony krąg,wykładamy dobrze wystudzoną galaretę,brzeg przybieramy &różyczkami& z rzodkiewek,wnętrze,jakie utworzył kominek,napełniamy majonezem.
7. Porcje kroimy w taki sposób,by w każdej była pieczarka i rzodkiewka.