

# Gothaj v aspiku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- gothaj 300 g
- cibule 150 g
- prášková želatina 25 g
- voda 4 dl
- vejce 4 ks
- cukr 3 lžíce
- vinný ocet 3 lžíce
- petrželka 1 lžíce

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. V 1 dl studené vody rozmícháme želatinu a necháme ji nabobtnat
2. Vejce uvaříme natvrdo, očištěnou mrkev povaříme v osolené vodě téměř doměkka a po uvaření mrkev i vejce zprudka zchladíme, vejce pak oloupeme, překrojíme napůl a mrkev nakrájíme na kostičky
3. Zbylou vodu svaříme s cukrem, solí a octem, rozpustíme v ní nabobtnanou želatinu a už dále nevaříme, aspik i s kastrůlkem vložíme do dřezu se studenou vodou a mícháme, dokud nezchladne přibližně na teplotu těla
4. Na dno 4 malých kovových misek (nebo jedné velké) nalijeme asi 3 mm aspiku a necháme ho ztuhnout

5. Plátky salámu překrojíme napůl, jednotlivě je máčíme v aspiku a vějířovitě skládáme po obvodu misek (několik plátků si ponecháme na závěrečné zakrytí), pak do aspiku v miskách přidáme mrkev s petrželkou, nakonec vložíme půlky vajíček, zalijeme zbylým aspikem a zakryjeme zbylými plátky gothaje
6. Misky s aspikem dáme přes noc do chladničky ztuhnout a podáváme sypané červenou cibulí.