

Zeleninový aspik

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brokolice 80 g
- kukuřice 80 g
- hrášek 80 g
- paprika 80 g
- mrkev 80 g
- plátková želatina 40 g
- zeleninový vývar 400 ml
- ocet 2 lžice

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Růžičky brokolice, na kostičky pokrájenou mrkev a papriky vsypeme do vroucí osolené vody a asi 5 minut povaříme
2. Potom zeleninu slijeme a necháme vychladnout (vložíme k ledu, aby zchladla)
3. Plátky želatiny necháme dle návodu nabobtnat
4. Dáme je do zeleninového vývaru a zahříváme, dokud se nerozpustí
5. Osolíme, opepříme a dochutíme octem
6. Na dno formičky rozložíme část zeleniny a zalijeme ji rosolem
7. Formičku uložíme na chvíli do lednice a potom postup opakujeme
8. Necháme dobře ztuhnout, vyklopíme z formičky a před podáváním nakrájíme.

