

Aspiková vaječná tlačénka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- šunkový salám 200 g
- majonéza 1 sklenice
- prášková želatina 1.5 lžíce
- zeleninová směs 1 sklenice
- vejce 5 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Slejeme nálev z Moravanky a dáme do něj na 2 hodiny nabobtnat želatinu, pak mírně zahřejeme aby se rozpustila (nevaříme). Do toho přidáme všechny ingredience pokrájené na kostičky, včetně zeleniny z Moravanky a opatrně promícháme a dochutíme solí a pepřem. Vlijeme do igelitem vyloženého srncího hřbetu (lépe se vyndává), nebo plníme do tlačénkové nohavice. Dáme do ledničky ztuhnout. Krájíme na plátky.

Poznámka:

zeleninová směs - moravanka