

Švédská šunka

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- citrónová šťáva 1 lžička
- zelenina ve sladkokyselém nálevu 1 sklenice
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- šunka 8 plátek
- vejce na tvrdo 4 ks
- voda 0 ks
- želatina 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Švédsko

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninový salát vyklopíme do cedníku a necháme odkapat. Tekutinu zachytíme. Želatinu namočíme ve 150 ml studené vody a necháme nabobtnat. Potom ji ve vodní lázni nebo na velmi mírném plameni za stálého míchání rozpustíme. Želatina se nesmí vařit, proto ji, jakmile se rozpustí, odstavíme. Rozpuštěnou želatinu dolijeme sladkokyselým nálevem a vodou do půl litru, podle chuti tekutinu okyselíme a osolíme. Do přiměřeně velké plastové misky nalijeme na dno želatinu a necháme ji v chladu ztuhnout. Do plátků šunky zabalíme překrájený odkapaný zeleninový salát. Do misky se želatinou rozložíme nakrájená vejce, na ně položíme závitky a opět zalijeme želatinou. Necháme v chladu ztuhnout. Vyklopíme a nakrájíme na díly.

Poznámka:

voda - podle potřeby